



Schwedencreme

1/2 L Buttermilch
200 g Frischkäse
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Esslöffel Zitronensaft mit dem Handrührer verrühren

1 Tüte Gelantine nach Anleitung 10 min quellen lassen, dann unter rühren erhitzen und mit 3 Esslöffel Crememasse vermischen. Dann unter die Creme rühren.

250 g Schlagsahne schlagen und zum Schluss unter die Masse heben.

500 g rote Grütze 6 Stunden kühlen, am besten über Nacht auf die feste Creme geben

