Geeister Honig

480 g Eigelb

240 g Eiweiß

600 g Honig

1200 ml Sahne

1200 ml Creme fraiche

4 Blätter Gelatine

Das Eigelb und den Honig zusammen über dem Wasserbad aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und dazu geben. Sahne Creme fraiche und Eiweiß separat voneinander aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Abfüllen und einfrieren.