REZEPT FÜR ERRÖTENDE JUNGFRAU

ERRÖTENDE JUNGFRAU

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 4 sehr frische Eier
- 275 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 375 ml Milch
- Mark von 1/2 Vanillestange

3068

ZUBEREITUNG

176	4.69	30.6	3.48
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß und 250 g Zucker dickschaumig schlagen. Johannisbeersaft langsam unter Rühren zugießen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Creme unterrühren, dann diese Masse vorsichtig unter die übrige Creme ziehen. Auf 4 Gläser verteilen und im Kühlschrank gelieren lassen.

2. Milch, übrigen Zucker, Vanillemark und Eigelb in einer hitzefesten Schüssel verquirlen. Über einem heißen Wasserbad so lange unter Rühren erhitzen, bis die Soße eindickt. Abkühlen lassen und kühl stellen.

3. Creme mit der Vanillesoße anrichten und servieren.