REZEPT FÜR WELFENSPEISE

WELFENSPEISE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die weiße Creme:

- 300 ml Milch
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Vanillezucker
- 20 g angeröstete Mandelblättchen
- 3 sehr frische Eiweiß
- 50 g SweetFamily Unser Feinster

Für die Weincreme:

- 200 ml Weißwein
- 3 sehr frische Eigelb
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Speisestärke
- Schlagsahne zum Garnieren

2370

ZUBEREITUNG

403	9.7	50.1	14.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Speisestärke mit etwas Milch verquirlen. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Angerührte Stärke unter ständigem Rühren zufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

2. Eiweiß steif schlagen. Mandelblätter unterheben. Eischnee auf die heiße Creme geben und stocken lassen, damit das Eiweiß gart. Nach 3 Minuten langsam unter die heiße Masse ziehen. 4 Gläser zur Hälfte damit füllen und abkühlen lassen.

3. Für die Weincreme Weißwein, Eigelb, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Stärke in einer Edelstahlschüssel über einem heißen Wasserbad so lange cremig schlagen, bis die Masse eindickt, sie soll dabei nicht kochen. Weincreme auf die Gläser verteilen und erneut abkühlen lassen.

4. Vor dem Servieren Welfenspeise mit etwas geschlagener Sahne toppen.