REZEPT FÜR LÜBECKER PLETTENPUDDING

LÜBECKER PLETTENPUDDING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 8 cl Himbeergeist
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 4 frische Eigelb
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Biskuitboden (Fertigprodukt)
- 250 g Schlagsahne

3222

ZUBEREITUNG

519	10	51	30
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen und einige zum Garnieren zur Seite legen. Restliche Beeren mit Puderzucker und 4 cl Himbeergeist erhitzen, bis sie zerfallen. Durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit Schote und Milch einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen, heiße Milch langsam unterrühren. Masse wieder in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sie leicht andickt (nicht kochen lassen). Gelatine abtropfen lassen und in der Creme auflösen. Abkühlen lassen, dann kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3. Biskuit in 2 Böden schneiden und mit den verwendeten Dessertgläsern 8 Taler ausstechen. Mit restlichem Himbeergeist beträufeln.

4. Sahne steif schlagen und unter die halbfeste Creme ziehen. Creme halbieren, eine Hälfte mit Himbeerpüree mischen. Biskuittaler, helle und rosa Creme in 4 Gläser schichten. Dessert ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit übrigen Himbeeren und einigen zerzupften Biskuitresten verziert servieren.

Tipp:

Du kannst den Biskuit natürlich auch selbst backen: Dafür findest du hier unsere Schritt für Schritt-Anleitung.