

ERRÖTENDE JUNGFRAU



ERRÖTENDE JUNGFRAU

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Personen | 60 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 Eiweiß
- 6 Blatt Gelatine

Für die Soße:

- 3/8 l Milch
- 25 g SweetFamily Unser Feinster
- 1/2 Vanillestange
- 4 Eigelb



46

ZUBEREITUNG

176

Kcal

100g

4.69

Gramm

Eiweiß

30.6

Gramm

Kohlenhydrate

3.48

Gramm

Fett

Zubereitung der Creme:

Eigelb vom Eiweiß trennen. Den Johannisbeersaft, Zucker und Eiweiß in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die steifgeschlagene Creme heben. Die Masse mit einem Schneebesen cremig schlagen, anschließend im Kühlschrank steif werden lassen.

Zubereitung der Soße:

Vanillemark aus der Vanilleschote lösen. Milch, Zucker, Vanillemark und Eigelb verquirlen. Die Masse im heißen Wasserbad abschlagen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Obst: Johannisbeer