

## LIPPER PUDDING



### LIPPER PUDDING

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

2 Portionen | 30 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für die weiße Creme:

- 25 g SweetFamily Feiner Zucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 20 g Speisestärke
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eiweiß

##### Für die gelbe Creme:

- 40 g SweetFamily Feiner Zucker
- 15 g Speisestärke
- 250 ml Weißwein, am besten Traminer
- 2 Eigelb
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

##### Zum Dekorieren

- Amaretto-Kekse und Schlagsahne zum Dekorieren



26

#### ZUBEREITUNG

471

Kcal

Portion

7

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

30

Gramm

Fett

##### Für die untere, weiße Creme:

Schlagsahne, SweetFamily Zucker, Vanillezucker und Mandeln in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt anrühren und langsam unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugießen. Noch einmal aufkochen lassen und dann kühl stellen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Dann in einer Glasschüssel fest werden lassen.

##### Für die gelbe Creme:

den SweetFamily Zucker im Traminer auflösen, Orangenschale und die Eigelbe zufügen und im Wasserbad heiß werden lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, langsam unter Schlagen zugeben, bis die Creme fester wird. Dann auf die weiße Creme gießen und nach dem Auskühlen mit Amaretto-Keksen und Schlagsahne dekorieren.

**Obst:** Orange