

Flammeri mit Erdbeeren

		Total Warenkosten:	-
		Warenkosten pro Einheit:	-
Zutaten für:	4 Personen	Faktor:	-
		Verkaufspreis	-

Menge	Einheit	Zutaten	Preis
0.200		Milch	
0.4	Stück	Vanilleschote	
0.4	Stück	Zitronenzeste	
0.024	kg	Hartweizengriess	
0.006	kg	Gelatine	
0.048	Liter	Eigelb, pasteurisiert	
0.048	kg	Zucker	
0.160	Liter	Vollrahm	
0.100		Erdbeeren	
0.020	Liter	Cognac	
0.010	kg	Zucker	

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Vollrahm schlagen
- Erdbeeren waschen, rüsten, entsprechende Menge für Garnitur beiseite stellen, die restlichen Erdbeeren klein schneiden und mit Zucker und Cognac marinieren.

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch, halbierte Vanilleschote und Zitronenzeste aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Griess in die Milch geben und auf dem Herd ca. 10 Minuten abrühren. Ausgedrückte Gelatine begeben.

Eigelb/Zuckermasse unter die Griessmasse ziehen, auf Eis kaltrühren.

Wenn die Masse zu stocken beginnt, den geschlagenen Rahm und die marinierten Erdbeeren darunter ziehen.

Sofort in Förmchen abfüllen und kalt stellen. Vor dem Anrichten die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, stürzen und garnieren.

Dazu passt eine Erbersauce.