

Welfenspeise

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für die helle Creme:

- 35 g Speisestärke
- 1/2 Liter Milch
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanille-Stange
- 3 – 4 Eier
- 35 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Speisestärke in etwas Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker, Salz und Vanille zum Kochen bringen. Mit Speisestärke abbinden.

Für den Eischnee Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß in eine saubere und fettfreie Schüssel oder einen Rührbecher geben und mit dem Schneebesen des Handrührgeräts bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Nach ca. 1 Minute den Schneebesen auf die höchste Stufe einstellen. Der Eischnee hat die richtige Konsistenz, wenn ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar bleibt.

Jetzt den Eischnee schnell und locker unter die heiße Masse heben. Mandeln einrühren. Helle Creme in eine Glasschale geben und abkühlen lassen.

Zutaten für den Weinschaum:

- 3 – 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- ¼ Liter Weißwein
- Zitronenabrieb
- 1 EL Zitronensaft
- 10 g Speisestärke
- Sahne
- Schokoladenblättchen

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf Sahne und Schokoladenblättchen, in einem hohen Kochtopf erhitzen. Mit einem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Flüssigkeit hochsteigt. Dann den Kochtopf sofort von der Kochstelle nehmen und den Weinschaum abkühlen lassen.

Weinschaum löffelweise auf die helle Creme geben. Nach Erkalten mit Sahne und Schokoladenblättchen garnieren.

Quelle: Mein schönes Land TV