Friesische Rumspeise

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 3 Blatt Gelatine
» 3 Eigelb
» 50g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 1/2 Zitrone(n)
» 4-5 EL Rum
» 300g Schlagsahne
» 1/2 TL Kakao
» Schokoladensplitter
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 12min dickcremig weiß aufschlagen. Zitronenschale und Rum unter den Eischaum rühren.

2. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine unter Rühren tröpfchenweise in die Rum-Eimasse laufen lassen. 6-8min kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

3. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Rumspeise in vier Dessertgläser füllen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Dessert fein mit Kakaopulver bestäuben, mit Schokosplittern und Minzeblättchen verziert servieren.

Dazu passt eine Tasse Tee.

Nährwerte: 400kcal/E9g/F29g/KH18g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004 Rezept-Nr: 914

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke