



Götterspeise mit Vanillesoße

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--|--------|
| Blattgelatine | 12 St. |
| Dirketsaft Johannisbeer-Heidelbeere-Cassis | 1 L |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Milch | 300 ml |
| Zucker | 30 EL |
| Eier | 2 St. |
| Speisestärke | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen

1. In eine Schüssel Blattgelatine geben und mit kaltem Wasser auffüllen und einweichen lassen. In einem Topf 5 EL Saft aufkochen, Blattgelatine ausdrücken und darin auflösen. Übrigen Saft hinzugeben, durchrühren und gleichmäßig auf Gläsern verteilen. Gläser in den Kühlschrank geben und ca. 4 Std. kühlen lassen.

2. Vanilleschote längs einritzen und Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, 300 ml Milch, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.

3. Vanilleschote aus dem Topf nehmen und Milch nochmals aufkochen. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Stärke mit 3 EL Milch verrühren, Eigelb unterrühren und zur Vanillemilch geben, ca. 2 Min. köcheln. Vanillesoße leicht abkühlen lassen. Götterspeise zusammen mit Vanillesoße servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 488 kcal |
| Kohlenhydrate | 96 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 5 g |