

Sauser-Crème

Zutaten

Für 6 Personen

5 dl weisser Sauser
1½ EL Maisstärke
4 Eigelb
3 EL Zucker
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und Saft
2 dl Vollrahm, steif geschlagen

einige Traubenschnitzchen zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Auskühlen/kühl stellen: 2-3 Stunden

1. Sauser, Maisstärke, Eigelb und Zucker verrühren. Unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel geben. Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, auskühlen lassen, (dies verhindert eine Hautbildung beim Abkühlen der Crème). Zitronenschale und -saft zugeben, kühl stellen.
2. Rahm kurz vor dem Servieren unter die Crème ziehen. In Dessertgläsern anrichten, garnieren.

Vorbereiten: Die Crème lässt sich ½-1 Tag im Voraus vorbereiten. Rahm erst kurz vor dem Servieren darunter ziehen.

Statt weissem Sauser weissen Traubensaft oder Rimuss verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 264 kcal, 3g Eiweiss, 16g Fett, 12g Kohlenhydrate.