

Dessert

Süssmostcreme, Vanilleglace mit heissen Heidelbeeren von Erich Aeschlimann

Zutaten für 2 Personen:

Dessert:

1,5 dl Apfelsaft trüb
2 Eier
2 EL Zucker
1 Zitrone, abgerieben, 1 EL Saft
1-2 dl Voll Rahm für Schlagsahne
1 Apfeljoghurt, ca. 100 g
1 Apfel süss (Apfelscheiben als Deko)
Vanilleglace
Heidelbeeren

Schwingbesen, Chromstahlpfanne, Sieb, Schale mit Eis, Weinglas, Mixer (Sahne)

Alles (ausser Joghurt und Schlagsahne) in eine Pfanne geben und mit Schwingbesen gut vermischen, bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen, Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Min.iterrühren (Schaumig), durch ein Sieb giessen und kühl stellen. (Eis)
Vor dem Servieren Apfeljoghurt und etwas Schlagsahne darunter rühren, mit Apfelscheiben anrichten.

Die Heidelbeeren leicht mit Zucker bestreuen und erwärmen. Heisse Beeren über die Vanilleglace giessen.