



tasse mit unterer · 0,25 l · no. 1929/013

GEEISTER HIMBEERCAPPUCCINO MIT VANILLEHAUBE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für das Vanilleparfait: 2 Eigelb, 1 Vollei, Mark von 1 Vanilleschote, 75 g Zucker, 1 Blatt eingeweichte Gelatine, 250 g geschlagene Sahne

Für den Himbeer-Coulis: 100 g Himbeeren, 30 g Zucker, 1 Vanilleschote, 2 cl Himbeerlikör oder Sirup, 250 g Himbeeren, 10 Blatt Minze

Für die Vanillesahne: 125 ml Sahne, 30 g Zucker, 1 Vanilleschot

ZUBEREITUNG:

Für das Vanilleparfait die Eier mit dem Zucker und Vanillemark über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine darin auflösen und die Masse in der Küchenmaschine kalt rühren lassen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne einrühren und die andere Hälfte vorsichtig unterheben. Das Vanilleparfait bis zur Hälfte in vorgekühlte Cappuccinotassen füllen und einfrieren.

Für den Himbeer-Coulis: 100 g Himbeeren putzen und mit allen Zutaten fein pürieren. Die restlichen Himbeeren mit dem Coulis abschmecken.

Für die Vanillesahne: Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit der Sahne und dem Zucker schlagen.

Zum Servieren die marinierten Himbeeren auf dem Vanilleparfait verteilen und jede Tasse mit der Vanillesahne fertig stellen.