

Blaubeer-Eierpunsch-Creme mit Baiser

Zutaten

für die Eierpunsch-Creme:

250 g frische Blaubeeren

100 ml Wasser

100 g Zucker

35 g Stärke

350 ml Milch

150 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

2 EL Zitronensaft

100 ml Sahne

Für das Baiser:

2 Eiweiß

100 g Zucker



Zubereitung

Blaubeeren mit 100 ml Wasser zusammen in einen Topf geben und aufkochen. Beeren durch ein Sieb drücken und auffangen. Fruchtsaft in einen Messbecher geben und mit VERPOORTEN-Punsch sowie 250 ml Milch vermengen. Alles zusammen in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen. Stärke mit 100 ml Milch glatt rühren und unter Rühren in den Topf geben. Mit Zitronensaft verfeinern. Kurz abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Eierpunsch-Creme in 6 kleine Gläser füllen und kaltstellen.

Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Auf der Eierpunsch-Creme verteilen und mit einem Küchenbrenner leicht braun brennen.

[Link zum Rezept: Blaubeer-Eierpunsch-Creme mit Baiser](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de