

Grieß-Flammeri mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 10 Portionen:

3 Blatt Gelatine
500 ml Milch
Mark einer halben Vanilleschote
100 g Zucker
1 Prise Salz
Schalenabrieb einer halben Orange
Schalenabrieb einer halben Zitrone
80 g Weichweizengrieß
500 ml Schlagsahne
300 g TK Himbeeren
50 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
10 Dessertgläser (200 ml)



Zubereitung

1. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Milch, Vanillemark, Zucker, Salz und Schalenabrieb von der Zitrone und der Orange in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Grieß einrühren und bei geringer Hitze 4-5 Minuten quellen lassen.
4. Gelatineblätter ausdrücken und unter den heißen Grieß rühren.
5. Grießmasse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
6. Schlagsahne steif schlagen und unter die Grießmasse rühren, auf die Dessertgläser verteilen und 30-40 Minuten kalt stellen.
7. Von den aufgetauten Himbeeren 10 Stück zur Deko zurückbehalten, den Rest in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren.
8. Himbeerpüree auf der Grießmasse in den Dessertgläsern verteilen.
9. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Himbeerpüree geben und mit je einer Himbeere garnieren

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Grieß-Flammeri mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Grieß-Flammeri mit Verpoorten Original Eierlikör

Ein Flammeri ähnelt dem Pudding. Jedoch köchelt das klassische Flammeri mit Grieß oder Sago im Topf. Seine feste Konsistenz erhält das Flammeri durch die Beigabe von Gelatine.

[Link zum Rezept: Grieß-Flammeri mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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