

Proseccocreme mit Basilikumkirschen

Für 4 Personen

Zutatenliste:

2 Blatt Gelatine

2 Eier

8 EL Zucker

4 TL Maisstärke

1/2 Vanilleschote

2 dl Prosecco

3 dl Halbrahm eiskalt

200 g Kirschen frisch entsteint (oder aufgetaut)

4 EL Rohrzucker

8 EL Cointreau oder Orangensaft

2 Bund Basilikum

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Zucker und 2 TL Stärke zu einer hellen Creme aufschlagen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und beides mit dem Prosecco aufkochen. Zur Eimasse rühren. Alles zurück in die Pfanne giessen. Unter Rühren bis vors Kochen bringen. (Darf aber nicht aufkochen). Vom Herd nehmen. Vanilleschote herausheben. Creme etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Rahm steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, Rahm darunter ziehen. In Gläser füllen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Kirschen mit Zucker, Stärke und Cointreau in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen. Auskühlen lassen. Wenig Basilikum für die Garnitur beiseite stellen. Rest fein hacken und unter die Kirschen mischen. Zum Servieren die Kirschen auf der Creme verteilen. Mit restlichem Basilikum garnieren.

Die Creme und die Kirschen können am Vortag zubereitet werden.

Benötigte Zeit: Zubereitung ½ Stunde / abkühlen lassen mind. 2 Stunden

Pro Person ca. 9g Eiweiss, 23g Fett, 57g Kohlenhydrate, 2100 kj/500 Kcal

