

Grießflammerie



Zutaten: 500 ml. Milch, 50gr. Hartweizengrieß, 1 Pack. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Zitronen- oder Orangenabrieb nach geschmack

Zubereitung: Die Milch aufkochen. Grieß trocken hinein streuen und kräftig rühren. Grieß 3 - 4 Minuten bei Stufe 1 garen. Wenn er gar ist, den Grieß von der Flamme nehmen. Zucker und Vanillezucker zugeben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem fertigen Flammeri legieren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter das Grießflammeri heben. Alles in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Kommentar: Sehr gut mit einer Fruchtsoße und oder frischen Früchten mit Maraschino.

Historie:

Panna Cotta

Panna cotta (italienisch „gekochte Sahne“) ist ein puddingartiges italienisches Dessert, das aus Rahm bzw. Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

Zutaten: 500 ml. Milch, 50gr. Hartweizengrieß, 1 Pack. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Zitronen- oder Orangenabrieb nach geschmack

Zubereitung: Die Milch aufkochen. Grieß trocken hinein streuen und kräftig rühren. Grieß 3 - 4 Minuten bei Stufe 1 garen. Wenn er gar ist, den Grieß von der Flamme nehmen. Zucker und Vanillezucker zugeben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem fertigen Flammeri legieren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter das Grießflammeri heben. Alles in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Kommentar: Sehr gut mit einer Fruchtsoße

Historie:

[Start/Home](#)

From:
<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:
<https://ddws.de/dessert:start?rev=1429197066>

Last update: 25.03.2022 18:16



