



Griesflammerie mit Himbeersauce und Brombeeren

Zutaten

- 6 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote(n)
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 135 g Zucker
- 100 g Grieß
- 4 Ei(er)
- 250 ml Schlagsahne
- 0,5 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g Brombeeren

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
2. In einem Topf Milch mit 100 g Zucker und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Vanilleschote herausnehmen und Grieß einrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Grieß ca. 5 Min quellen lassen.
3. Ei(er) trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe nach und nach zur Grießmasse geben. Die Gelatine ausdrücken, zufügen und darin auflösen. Das Eiweiß unterheben.
4. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. 8 Souffléförmchen (Durchmesser 8,5 cm) mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Grießmasse hineinfüllen und ca. 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
5. In einer Pfanne Himbeeren mit 35 g Zucker heiß werden lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Himbeersauce auf Teller geben und die Griesflammeries darauf stürzen. Brombeeren waschen und den Blütenansatz entfernen. Die Griesflammeries damit dekorieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	303 kcal
Fett	14 g
Protein	10 g

🕒 36 Minuten

⊕ 8 Portionen