

Crème Maltaise



Zutaten für 10 Personen:

| | |
|--------|--------------------|
| 2,5 dl | Weisswein |
| 7,5 dl | Orangensaft |
| 2 | Zitronenzeste |
| 70 g | Vanillecrèmepulver |
| 4 | Eigelb |
| 20 g | Zucker |
| 5 dl | Vollrahm |

Orangensaft, Zitronenzeste und Zucker aufkochen.

Weisswein, Vanillecrèmepulver und Eigelb mischen, gut verrühren und zugeben.

Unter stetem Rühren nochmals kurz aufkochen, bis die Crème gut bindet, und die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Crème erkalten lassen.

Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Diese Crème passt ideal in Verbindung mit frischen Früchten als Dessertvariationen.

.