

Exotische Blue Curaçao Crème

Rezept für 10 Personen

1.5 lt Multivitaminnektar,

3 dl Rahm

3dl Blue Curaçao

100 gr Zucker

120 gr Mais- oder Kartoffelstärke

Schlagrahm und Südfrüchte zum Garnieren

Nektar, Rahm, Zucker und die Stärke unter stetem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen (brennt gerne an, deshalb dabei bleiben!). Während die Crème fest wird, den Blue Curaçao dazugiessen und die Crème nochmals schnell aufkochen lassen.

Die Crème auskühlen lassen, in Schalen oder Gläser abfüllen und mit Schlagrahm und den Früchten ausgarnieren.