



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

2	kleine Dosen Ananas
250 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
1	Packung Puddingspulver
2-3 EL	Zucker
200 ml	Sahne
1	Packung Vanillezucker
ggf.	brauner Zucker
...und dazu Blanchet	Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Die Ananasstücke abtropfen lassen und 250ml von dem Ananassaft auffangen. Zusammen mit dem Wein in einen Topf geben, 5 EL abmessen und den Rest aufkochen. Die 5 Esslöffel mit 2 - 3 Esslöffel Zucker und dem Puddingpulver vermischen.

2

Sobald die Ananas-Wein-Mischung kocht, den Topf vom Herd nehmen, den Pudding einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Jetzt die abgetropften Ananasstücke unterheben, die Creme auf Dessertschälchen oder Gläser verteilen und abkühlen lassen.

3

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf die kalte! Creme füllen. Entweder ganz einfach mit einem Löffel oder - wenn es etwas hübscher aussehen soll - mit einem Spritzbeutel. Zum Schluss noch etwas braunen Zucker auf die Sahne streuen und direkt servieren oder bis zum Essen kalt stellen.

Zum Blog Experimente aus meiner Küche

Diese Website wurde mit toujou gebaut