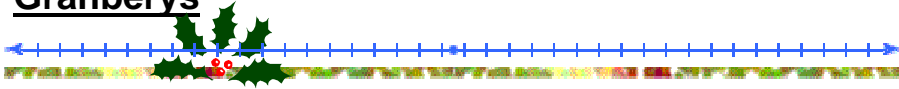


Granberys



250g Granberys (ähnlich wie Johannisbeeren)

100g Wasser

180g Zucker

Messerspitze Zimt

2 dl Rotwein

100g Weisse Kuvertüre

6 Blatt Gelatine

500g geschlagene Sahne

Zubereitung :

Beeren mit Wasser und Zucker kochen, bis die Beeren platzen. Rotwein und Zimt zugeben und pürieren und anschließend passieren. Eingeweichte Gelatine und die gehackte Kuvertüre zugeben und abkühlen lassen. Wenn die Creme kalt und anfängt zu gelieren dann die geschlagene Sahne hinzu und kühlen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezepte.de