

LUFTIGE LIMETTEN-GRIESSKÖPFCHEN MIT BROMBEEREN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 6 Personen

6 Portionenförmchen von je ca. 1,5 dl Inhalt

Köpfchen:

4 dl Milch

1 Msp. Salz

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

1 Limette, abgeriebene Schale

60 g Hartweizengriess

80 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 dl Rahm, steif geschlagen

500 g Brombeeren

2 EL Puderzucker

1 EL Limettensaft

Pfefferminze zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Köpfchen: Milch, Salz, Vanillemark und -stängel sowie Limettenschale aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren beifügen, auskühlen lassen. Zugedeckt kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Rahm darunterziehen.

2 Masse in die kalt ausgespülten Förmchen füllen, zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen.

3 Beeren, Puderzucker und Limettensaft mischen. 2/3 davon pürieren, durch ein Sieb streichen.

4 Sauce auf Desserttellern verteilen. Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, Griessköpfchen vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Brombeeren daneben verteilen, garnieren.

