



Schon voll?

Nach einem üppigen Essen können Sie dieses Dessert auch ohne Guetzli servieren, so ist es um einiges leichter.

Fior-di-Latte-Creme mit Passionsfrucht

30 Min. + 2 Std. kühl stellen

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

3 dl Vollmilch 2 EL Maizena 2 frische Eier 4 EL Zucker (60 g)	Milch, Maizena, Eier und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
2½ dl Vollrahm	Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.
12 Guetzli (z. B. Sablés mit Haselnüssen)	Creme schichtweise mit je 3 Guetzli in die Gläser füllen.
4 Passionsfrüchte 1 EL Gelierzucker	Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen (ergibt ca. 90 g), mit dem Gelierzucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, ca. 2 Min. kochen, etwas abkühlen, auf die Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 521kcal, F 33 g, Kh 44 g, E 9 g

STOFF FÜR SMALLTALK

«Fior di latte» bedeutet «Milchblume». In Italien sind damit zwei ganz verschiedene Dinge gemeint. Ein Mozzarella aus Kuhmilch zum Beispiel. Geht es aber um Desserts, vor allem um Glacen, ist Fior di Latte eine Geschmacksrichtung. Eine Fior-di-Latte-Glace sieht ähnlich aus wie eine gewöhnliche Vanilleglace, darf aber nicht damit verwechselt werden. Das Besondere daran ist eben gerade, dass sie keine Vanille enthält, sondern nur aus Milch, Rahm und Zucker besteht.