

# Heisse Vanille-Brombeeren mit Sauerrahmschaum

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

1 Becher saurer Halbrahm, (180 g)  
0.5 dl Rahm  
0.5 dl Milch  
1 Eiweiss  
20 g Zucker, (1)  
30 g Zucker, (2)  
2 dl Portwein  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Vanilleschote  
1 Teelöffel Bittermandelaroma  
500 g Brombeeren  
Beerenlikör, nach Belieben

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten für das Kompott halbieren, den Schaum in der rezeptierten Menge zubereiten; er hält sich im Rahmbläser 2–3 Tage im Kühlschrank frisch.  
1 Person: Das Dessert lässt sich nicht in Kleinstmenge zubereiten.

## Info

Pro Portion  
4 g Eiweiss  
14 g Fett  
32 g Kohlenhydrate  
316 kKalorien  
1323 kJoule  
7 ProPoints™

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

- 1 Sauerrahm, Rahm, Milch, Eiweiss und die erste Portion Zucker (1) gut verrühren und in einen Rahmbläser füllen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.
- 2 Die zweite Portion Zucker (2), den Portwein und den Zitronensaft in eine Pfanne geben. Die Vanilleschote aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen in die Pfanne geben. Das Bittermandelaroma ebenfalls beifügen. Alles auf 1 dl einkochen lassen.
- 3 Die Brombeeren kurz kalt spülen und gut abtropfen lassen.
- 4 Vor dem Servieren die Brombeeren in den Portweinsud geben und alles kurz aufkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen und den Sud nach Belieben mit etwas Likör parfümieren. Die Brombeeren in Gläser verteilen.
- 5 Gaspatronen in den Rahmbläser füllen, diesen gut schütteln und den Schaum auf die warmen Brombeeren im Glas spritzen. Das Dessert sofort servieren.