

STAND: JULI 2016

Spekulatius-Creme mit Zimt-Kirsch-Soße

Zutaten

Ca. 4 Portionen

100 ml	Milch, 3,5 % Fett
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille
100 g	Spekulatius
200 ml	Kirschsafte
	Zimt, Instant Creme Dessertprodukte für 300 ml Milch (Geschmack Vanille), Thick & Easy nach Bedarf

Zubereitung

Die kalte Milch mit dem gekühlten Fresubin® 2 kcal DRINK Vanille in ein hohes Gefäß geben und den Spekulatius eine Stunde darin einweichen. Anschließend die Masse mit einem Pürierstab pürieren.

Dann das Creme Pulver hinzufügen und mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe gut verrühren. Nun auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen und eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Parallel den Kirschsafte je nach Geschmack leicht süßen und mit Zimt würzen, nach Belieben mit Thick & Easy oder Fresubin® Clear Thickener andicken und auf den Teller geben.

Tipp

Serviervorschlag: Mit einem Mousse-Ausstecher oder einem Löffel Nocken aus der Creme formen und auf den vorbereiteten Teller platzieren, mit einer halben Feige, einem Schokoladenblatt oder Spekulatius-bröseln garnieren und genießen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	330 kcal
Eiweiß	9,0 g
Kohlenhydrate	10,8 g
Fett	50,3 g