Brandy-Sahne-Sauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 GANZ frische Eier, 4 Esslöffel Zucker, 80 ml Brandy, 250 ml Sahne.

Die Vorbereitungen:

Eigelbe und Eiweiß trennen, Eigelbe und Zucker mit dem Handrührer verrühren, bis der Zucker aufgelöst und die Mischung cremig ist. Die Sahne steif schlagen, ebenso die Eiweiß.

Die Zubereitung:

Den Brandy unter die Zucker-/Eigelbmischung rühren, vorsichtig nacheinander die Sahne und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben und sofort zu Nachtischen mit Schokolade oder Früchten servieren.

Guten Appetit!