Griesflammerie
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

60 gr Gries, 0,375 l Milch, 10 gr Butter, 1 Eidotter, 6 Blatt Gelantine, 0,5 l Schlagobers (Schlagsahne), 1 Prise Salz, 1 cl Likör oder Rum, 1 Packung Tiefkühl-Erdbeeren, 60 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Form mit Frischhaltefolie ausglegen (am besten eignet sich längliche oder Rehrückenform).

Gelantine einweichen.

Erdbeeren auftauen und pürieren.

Die Zubereitung:

Gries mit Milch, Zucker, Butter u. Salz aufkochen. Auskühlen lassen. Schlagobers (Sahne) steif schlagen.
Dotter zur Griesmasse geben, aufgelöste Gelantine ausdrücken und unterrühren, zuletzt das Schlagobers vorsichtig unterheben.

Masse in Form einfüllen. Abdecken und mind. 2-4 Stunden kalt stellen.
Stürzen, portionsweise aufschneiden und mit Fruchtsoße (aus pürierten Erdberren/Likör od. Rum) servieren.