

Holunderblüten-Glacé (ergibt ca. 5 dl.)

Glacé

1 Ei
100 gr. Mascarpone
1 Elf. Zitronensaft
1 dl. Holunderblüten-Sirup

Das Ei in einem engen Becher mit dem Mixer während 5-10 Min. zu einer dicken Crème aufschlagen. Sirup, Mascarpone und Zitronensaft mit dem Schwingbesen verrühren und unter die Eicrème ziehen. In eine Form füllen. Im Tiefkühler fest werden lassen.

Fruchtsauce

250 gr. Himbeeren o. Brombeeren
1 Tlf. Holunderblüten-Sirup
1/2 Bund Pfefferminze

Beeren mit dem Holunderblüten-Sirup pürieren. Einige schöne Minzeblättchen für die Garnitur beiseite stellen. Rest in feinste Streifchen schneiden und unter die Sauce geben.

Zum Servieren die Sauce auf Teller verteilen und ein Stück Glacé daraufgeben.
Mit Minzeblättchen garnieren.

Ein Dessert das einfach wunderbar schmeckt.