

Sauerrahmspeise mit Roter Grütze

Zutaten | 4 Portionen

1 Becher	Sahne
1 Becher	saure Sahne
1 Becher	Schmand
80 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
3 - 4 Blatt	Gelatine
500 g	rote Beeren frisch oder TK, z. B. Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
125 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
80 g	Speisestärke

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Für die Sauerrahmcreme die Sahne steif schlagen.
- Saure Sahne und Schmand mit 80 g Zucker und Zitronensaft glatt rühren und unter die geschlagene Sahne heben.
- Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in wenig heißem Wasser auflösen und unter die Sahne-Schmand-Masse ziehen. Creme anschließend kalt stellen.
- Für die Rote Grütze die Beeren mit ca. 500 ml Wasser, 125 g Zucker und Vanillezucker aufkochen.
- Speisestärke in etwas Wasser anrühren, die Beeren damit abbinden und alles kurz aufkochen lassen.
- Rote Grütze abkühlen lassen und in Gläsern auf der Sauerrahmspeise verteilen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 352 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
728 kcal	40,4 g	82,4 g	40,4 g	157 mg