

Traditional Cranachan with mixed Berry Coulis and Whipped Cream

Zubereitungszeit:

ca. 45-60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

400 g Himbeeren
400 g Erdbeeren
50 g Rohrohrzucker
1 Biozitron ausgepresst
500 ml Sahne
2 EL Haferflocken **GROSS**
2 EL Honig
3 EL Whisky



Zubereitung:

Haferflocken:

2 EL Haferflocken über Nacht in 1 EL Whisky einweichen.

Coulis („Beerensauce):

Eine Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen.
Die Erdbeeren und eine kleine Menge Wasser, den Zitronensaft, den Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln.
Die Mischung verquirlen und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
Nun die Mischung abseihen.

Sahne schlagen:

Die Sahne in eine Rührschüssel geben und schlagen bis sie sich zu verdicken beginnt.
1 EL Whisky hinzufügen
1 EL Honig dazugeben
und weiter schlagen
1 EL Whisky hinzufügen und so lange schlagen bis die Sahne eine leicht Konsistenz erreicht.

Anrichten:

4-5 Himbeeren in den Boden des Glases legen.
1 EL Coulis hinzufügen
1 Schicht Sahne hinzufügen
6-8 Himbeeren hinzufügen
1 EL Honig am Rand verteilen
1 weitere Schicht Sahne gefolgt von Himbeeren hinzufügen.
Nochmals eine Schicht Sahne und abschließend mit den Haferflocken bestreuen.

Weinempfehlung:

Espresso und 1 Tumbler schottischer Whisky

Kochabend:

4. Dez, 2019 / Milles