

Grand Marnier Parfait

5 Eigelb	im Mixer steifschlagen
100 g Zucker	dazugeben
6 El Grand Marnier	und
3 El bittere Orangenjam	zugeben
Saft ½ Zitrone	zugeben
400 g Sahne	und
5 Eiweiss	steifschlagen, unterheben

Über Nacht oder länger in Gefrierschrank stellen. Ca 45 Min. vor dem Servieren herausstellen.

Aus „ **Rheinisch- Kulinarisch**“ Gesammelte Rezepte der Landfrauen Rhein- Erft

Prosecco Apfel Mousse

6 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
8 Eigelb	
80 g Puderzucker	
200 ml Prosecco	verrühren und im Wasserbad oder auf dem Herd bei niedriger Temperatur zu dicklicher Masse aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
300 g Apfelmus	
300 g Sahnejoghurt	
300 ml geschlagene Sahne	alles unter die Prosecco Masse rühren und in eine ziemlich flache Schüssel füllen. Mehrere Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen
2 Äpfel schälen,	mit Kernausstecher entkernen und in ½ cm dicke Ringe schneiden und mit beträufeln.
Zitronensaft	
40 g Puderzucker	in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen
20 g Butter	zugeben und einmal aufkochen. Apfelringe im Karamel 2-3 Min. schwenken.

Prosecco Creme auf Kuchenplatte stürzen, mit karamellisierten Apfelfringen belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Kirsch-Mascarpone-Creme

(Menge für ca 15 Personen)

2 Glas Sauerkirschen

1/2 l Saft

2 Päckchen Tortenguss

750 g Mascarpone

1 kg Vanillejoghurt

Amaretto

200 g Amaretti

abtropfen lassen

mit

binden, Kirschen zufügen, erkalten lassen

mit

verrühren, nach Wunsch mit "würzen"

in eine Plastiktüte füllen, mit einem Nudelholz zerdrücken.

In hoher Schüssel abwechselnd Kirschmasse, Amaretti mit Amaretto beträufelt und Mascarpone Creme schichten und oben mit Amaretti verzieren.

Gutes Gelingen

Trollinger Kaltschale

Köstlich an heißen Tagen!

1/2 l Württemberger Trollinger

3/8 l Wasser

100 g Zucker und Zitronenschale

1/2 Messerspitze Zimt

600 g Süßkirschen

3 EL Speisestärke

1 Tasse Wasser

Saft 1/2 Zitrone

(oder anderer leichter Rotwein) mit und

(von 1/2 Zitrone) in grobe Streifen schneiden und

mischen und erhitzen.

waschen, entsteinen, in den Sud geben und 5 Min. dünsten.

mit

anrühren, in die Suppe geben, kurz aufkochen.

einrühren, erkalten lassen.

Eiskalt servieren.