

Eisbömble von Kaiserstühler Tresterbrand Marc
(empfohlen vom Hotel Kreuz-Post / Burkheim)

Zutaten:

250ml Schlagsahne
5 Eigelb
50ml Kaiserstühler Trester
/ Marc
75ml Müller-Thurgau
Kabinett
70gr. Zucker
eine kleine Prise Salz
1 Vanilleschote

85gr Eiweiß
40gr Zucker



Zubereitung:

Eigelbe, Trester/ Marc, 70
gr. Zucker, Prise Salt,
Weißwein und Vanilleschote im Wasserbad warm aufschlagen bis zur Rose. (Kochlöffel in
Masse eintauchen. Auf Kochlöffelrücken blasen - wenn eine "Rose" sichtbar wird, ist die
Masse gut geschlagen und gebunden)
Dann unter ständigem Schlagen im Wasser abkühlen lassen, bis die gefühlte Temperatur an
der Lippe kalt ist (Wichtig!).
Eiweiß mit 40gr Zucker aufschlagen, Sahne aufschlagen und beides unterziehen.
In Formen abfüllen und 24 Std. frosten.

Dazu passen frische Erdbeeren im Frühling oder ein Ragour von Mirabellen.

Unsere Weinempfehlung:

2018er Burkheimer Feuerberg Müller-Thurgau Beerenauslese
(Art. Nr. 012702 18)

Familie Gehr
Landstr. 1
79235 Vogtsburg-Burkheim

Tel.: 07662 - 90910
Mail: info@krenz-post.de
Web: www.hotel-krenz-post.de

