

Siisu aus dem Naturpark Pfyn-Finges

Dessert (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten (für 6 Personen)

- 250g Walliser Roggenbrot, in kleine Teile geschnitten
- 4dl Rotwein oder roter Traubensaft
- 1dl Holundersirup
- 100g Rosinen oder frische Trauben
- 150g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 250g Mascarpone
- ½ Zitrone, geriebene Schale
- ½ Orange, geriebene Schale
- Salz
- 1 EL Zucker
- Kakaopulver

Zubereitung

- Rotwein, Sirup und Trauben zusammen aufkochen.
- Die Roggenbrotstückchen hineingeben und köcheln lassen bis alles breiig ist.
- 100g Zucker beifügen.
- Über Nacht ziehen lassen, dann durchs Passvite treiben und in 6 Gläser abfüllen.
- Den restlichen Zucker und die Eigelb in einer Schüssel gut verrühren bis die Masse hell ist.
- Mascarpone, Orangen- und Zitronenschale unter die Masse darunterrühren.
- Eine Prise Salz und die zwei Eiweiss zusammen steifschlagen, einen EL Zucker beigeben und sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.
- Ebenfalls in die Gläser füllen und zugedeckt kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dekorieren.

Autor

Michel Villa
Leuk-Stadt