

Sérac à la menthe de l'UNESCO Biosphère Entlebuch

Dessert



Temps de préparation: env. 30 minutes

Temps de réfrigération: env. 6 heures

Ingrédients

- 320g sérac frais
- 3 oeufs frais
- 120g de sucre
- 40g de sucre glace
- 2dl de sirop à la menthe de l'Entlebuch
- 4dl de crème entière
- 10 feuilles de gélatine

Préparation

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau chaude et fouetter la crème.
- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajouter le sérac, le sucre glace et le sirop et mélanger.
- Ajouter la gélatine et bien mélanger.
- Incorporer ensuite la crème dans le mélange.
- Remplir des petits pots et mettre au réfrigérateur pendant six heures.

Auteur

Willi Kuster
Ferien- und Wellnesshotel Rischli
Sörenberg

Conseils

- D'autres sirops de l'Entlebuch peuvent être utilisés à la place du sirop de menthe.
- Utilisez 400g de QimiQ à la place de la gélatine et des œufs.