

Türkischer Syllabub

Für zwei Personen

1 Zitrone 2 EL Pistazienkerne 6 EL Orangenlikör
2 EL Rosenwasser 2 EL Orangenblütenwasser 600 ml Crème-double
4 EL Zucker

Die Pistazienkerne hacken, die Zitrone auspressen. Den Orangenlikör mit Zitronensaft und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren die Crème double reinlaufen lassen und aufschlagen. Sobald die Crème dicker ist, unter Rühren das Rosen- und Orangenblütenwasser dazugeben. Die Crème bis zur gewünschten Konsistenz weiterschlagen. Den Türkischen Syllabub in kleine Gläser füllen und mit den Pistazien garnieren.

Karin Emme am 01. Oktober 2014