

Tutti Frutti

Für 4 Personen

500 g Früchte der Saison 100 g Zucker 125 g Butterkekse
50 ml Sahne

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote 60 g Zucker 250 ml Milch
3 Eigelb 1 EL Sahne

Für die Vanillesoße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Früchte mit Zucker kurz im heißen Wasser pochieren. Erkalten lassen und den Saft abgießen und auffangen. Die Kekse zerbröseln, eine Schicht in eine Schüssel (ca.1,5 l) geben mit etwas Obstsaft beträufeln, eine Schicht Früchte darüber geben und dann etwas Vanillesoße. Diesen Vorgang wiederholen bis die Schüssel voll ist und mit der Vanillesoße abschließen. Sahne mit 1 Teelöffel Zucker aufschlagen und als Klecks obenauf setzen.

Tipp: Tutti Frutti lässt sich auch gut in einzelnen Gläsern anrichten. Einfach, wie oben beschrieben, die einzelnen Schichten portionsweise in ein Glas geben.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008