

Götterspeise

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

13 Stück Saisonfrüchte	
2.0 dl Wasser	
75 g Zucker	
1.0 dl Zitronensaft	Wasser in Pfanne geben, Früchte schneiden und beifügen, Zucker und Zitronensaft dazugeben, zudecken und auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, 5-15 Minuten zu einem Kompott dämpfen und auskühlen lassen.
250 g Petit Beurre	Kompott und Petit Beurre lagenweise in Schüssel geben.
250 g Vanillecreme (fertig)	
1.5 Liter Milch	Vanillecreme anrühren und darüber geben.