

Rosa Manna mit Vanille Sauce

Urheber	Harry
Vegetarisch?	Ja
Vegan?	Ja
Portionen	18
Kosten pro Portion	Wenig
Zubereitungsdauer	1,5 Stunden plus abkühlen

Zutaten Liste

- 3 Liter Saft Johannisbeere, schwarz oder rot
- 312 Gramm Weichweizengries
- Zucker nach Bedarf
- zwei Prisen Salz
- 2 Liter Vollmilch frisch ab Stall
- 3 Eier Bioland Freilandhaltung Grösse A
- ca. 220 Gramm Zucker, Rübenzucker fein
- 2 Stangen Vanille
- 1 Prise Salz

(bitte möglichst Gewichte und Volumen verwenden, da sich Packungsgrößen und Kartoffeln unterscheiden)

Zubereitung

Erst die Vanille Sauce aus der Milch, Vanillestangen, Zucker und Eiern zubereiten. Kühl stellen.

Milch in einen Topf (zuvor mit Wasser ausgespült) geben, Vanille Schoten längs aufschneiden und das Mark herausnehmen und direkt in die Milch geben. Schoten dazu, halbiert mittig. Milch sanft zum beinahe Kochen bringen, aufgeschlagenes Eigelb mit Zucker und einem Esslöffel Mehl, Typ 405 vorsichtig unterrühren bis die Sauce dicklich wird. Für das besondere Erlebnis das aufgeschlagene Eiweiss unterheben und unter Rühren erkalten lassen. Vor dem Servieren die Schoten herausnehmen und noch mal aufschlagen.

Rosa Manna ist eine baltische Nachspeise und wird dort zu nahezu allen Gelegenheiten gerne gegessen.

Dazu wird der Johannisbeersaft mit genug Zucker für eine angenehme Süsse versehen. Saft mit Zucker wird in einem ausreichend grossen Topf zum Kochen gebracht, der Weichweizengries sanft eingegeben und unter Rühren ca. 3 bis 5 Minuten gekocht bis die Flüssigkeit anfängt dicklich zu werden.

Von der Kochstelle nehmen und im Wasserbad mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig geschlagen. Das kann eine gewisse Zeit dauern, Wasserbad für Topf mit Eiswürfeln und Salz kühl halten.

Die Saftmasse verändert sich vom satten dunkelrot, fast schwarz zum intensiven milchigen Rosa. Creme im Wasserbad kalt rühren bis ungefähr handwarm - portionieren und kühl stellen. Die Masse soll dicklich und nicht mehr fliegend sein.

Rosa Manna wird in einer Schale serviert, dazu wird die kalte Vanillesauce geben und es kann mit Genuss verzehrt werden. Der Veganer nimmt dazu einen Ersatz oder einen Schuss Mandelmilch.

Revision #3

Created 2024-09-08 21:12:45 UTC by Harry Gruenupp

Updated 2024-09-08 21:27:45 UTC by Harry Gruenupp