

# Schritt für Schritt: Blanc-manger

Das klassische Blanc-manger-Rezept besteht aus sieben weissen Zutaten. Daher auch der Name «weisse Speise». Blanc-manger gab es schon im Mittelalter und damals konnte es süss oder rezent sein. Heute ist es als feines Dessert bekannt. Und beliebt.



**1** Milch mit Zucker, Mandeln, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln.



**2** Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Mandeln mit einem Teigschaber gut auspressen.



**3** Mandelaroma dazugeben. Gelatine gut auspressen, beifügen und mit dem Schwingbesen rühren, bis sie aufgelöst ist.



**4** Mandelmilch unter mehrmaligem Rühren im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Dann zugedeckt kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist (ca. 30 Minuten).



**5** Rahm mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen. In die kalt ausgespülten Förmchen füllen. Zugedeckt 4–5 Stunden kühl stellen.



**6** Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Blanc-manger mit einem Messer oder durch ein leichtes Schütteln vom Förmchenrand lösen und stürzen.

## Blanc-manger

Für 6 Personen

6 Förmchen von 1,5 dl Inhalt

6 dl	Milch
125 g	Zucker
125 g	geschälte Mandeln, gemahlen
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
6 Tropfen	Mandelaroma
6 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen

### Tipp

- Mit Mandelblättchen garnieren.

### INFOS

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 5 Stunden

Nährwerte pro Portion: Energie 385 kcal  
Eiweiss 9 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 28 g

### Haben Sie Fragen, Probleme oder ein kulinarisches Anliegen?

Wir sind für Sie da:

Redaktion LE MENU

Weststrasse 10

3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 59

rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter [www.lemenu.ch/gewusstwie](http://www.lemenu.ch/gewusstwie)

