

Erdbeer – Himbeer – Pfirsich – Heidelbeer – oder Sauerrahmsauce

Zutaten

300 g	Beeren
100 g	Staubzucker
1 Schuss	Grand Marnier

Arbeitsbeschreibung

1. Erdbeersauce: Erdbeeren entstielen, Staubzucker und Grand Marnier dazugeben, mit Stabmixer fein pürieren und durch feines Sieb passieren.
2. Himbeersauce: Himbeeren, Staubzucker und Grand Marnier mit Stabmixer fein pürieren und durch feines Sieb passieren.
3. Pfirsichsauce: Pfirsiche aus der Dose, den Fond ableeren und in ca. 1 cm Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, Staubzucker und Grand Marnier dazugeben und mit Stabmixer fein pürieren.
Mit feinem Sieb passieren.
4. Sauerrahmsauce: Sauerrahm und fein gesiebten Staubzucker in einer Schüssel nur mit einem Löffel zu einer glatten Masse verrühren. Nicht mit dem Schneebesen.