

# Dessert

Ein Dessert (auch Nachspeise, Nachtisch) ist eine meist süße („Süßspeise“), kalte oder warme Speise, die in der europäischen Küche üblicherweise bei einem mehrgängigen Menü nach dem Hauptgericht und ggf. der Käseplatte gereicht wird.

---

## Grießflammerie



**Zutaten:** 500 ml. Milch, 50gr. Hartweizengrieß, 1 Pack. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Zitronen- oder Orangenabrieb nach geschmack

**Zubereitung:** Die Milch aufkochen. Grieß trocken hinein streuen und kräftig rühren. Grieß 3 - 4 Minuten bei Stufe 1 garen. Wenn er gar ist, den Grieß von der Flamme nehmen. Zucker und Vanillezucker zugeben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem fertigen Flammeri legieren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter das Grießflammeri heben. Alles in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

**Kommentar:** Sehr gut mit einer Fruchtsoße und oder frischen Früchten mit Maraschino.

**Historie:**

---

## Panna Cotta



Panna cotta (italienisch „gekochte Sahne“) ist ein puddingartiges italienisches Dessert, das aus Rahm bzw. Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

---

**Zutaten:**

**Zubereitung:** Rezept kommt noch

**Kommentar:** Sehr gut mit einer Fruchtsoße

**Historie:**

---

## Start/Home

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/dessert:start?rev=1429204489>

Last update: **25.03.2022 18:16**

