

Syllabub



*Thy White Wine, Sugar, Milk, to-gether Club
To make that gentle Viand Syllabub (William King 1704)*

Ein traditionelles Dessert, das bereits im 17. Jahrhundert unter der Herrschaft der Tudors (Tudors dynasty, 1485 - 1603) erfunden wurde und noch heute gerne serviert wird.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

- ✚ 1- 2 Orange
- ✚ 65 g Puderzucker
- ✚ 60 ml Cherry (Medium Dry)
- ✚ 300 ml „Creme Double“
- ✚ Orangenzesten von der Schale
- ✚ Löffelbiscuit oder Sandkekse

Zubereitung:

Zunächst mit dem Zestenreißer oder mit einer feinen Küchenreibe etwas von der Orangenschale abreißen oder abreiben und beiseite stellen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Einen Teil der Orangenzesten zusammen mit dem Zucker, dem Sherry und dem Orangensaft verrühren. Nach und nach die „Creme Double“ unterrühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Serviert wird das Syllabub in einem Weinglas, garniert mit den restlichen Orangenzesten und einem Löffelbiscuit oder einem Sandkeks.

Variante für Schleckermäuler::

Wer möchte kann auch mit Orangenfilets garnieren. Als Variante kann auch mit etwas frisch geriebener Muskatnuss garniert werden..

Guten Appetit!