

Vanille Timbalen

Zutaten für 6 Personen :

für die Timbalen:

350 g fettarme Milch

2 EL Kakaopulver

2 Eier

2 TL Vanillearoma

3 EL Zucker

1 EL Gelatinepulver

3 El heißes Wasser

für die Sauce:

115 g flüssiger fettarmer Joghurt

1,5 EL Vanillearoma



Zubereitung:

1. Milch und Kakaopulver in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Die Eier trennen und die Eigelb mit Vanillearoma und Zucker in einer Schüssel zu einer blassgelben, glatten Masse schlagen. Das Eiweiß beiseite stellen.
3. Nach und nach die Kakaomilch zugießen und gut unterschlagen.
4. Die Mischung in den Topf zurückgeben und bei mäßiger Hitze ständig rühren, bis sie völlig aufgelöst ist, dann rasch in die Milchmischung einrühren.
5. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen, bis die Mischung nahezu fest ist.
6. Das Eiweiß schlagen, bis sich weiche Spitzen halten. Rasch unter die Milchmischung heben.
7. Die Timbalemischung mit dem Löffel in kleine Formen füllen und bis zum fest werden kalt stellen.
8. Für die Sauce den Joghurt mit dem Vanillearoma verrühren.
9. Vor dem Auftragen die Masse mit einem Messer vom Formrand lösen, die Formen in heißes Wasser stellen damit sich die Masse besser lösen lässt.