Johannisbeersoße

Zutaten:

500 g rote frische Johannisbeeren, 2 EL Puderzucker, 2 cl Sherry

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen und vom Stiel befreien. In einem Gefäß mit dem Puderzucker pürieren. Wenn keine Kinder mitessen Achat Novo-terazos (Hytrin) en Ligne sans Ordonnance , den Sherry dazugeben. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Die Soße kann als Fruchtspiegel oder als Topping für Dessert verwendet werden.

Guten Appetit!