

SEMOLA WITH WINE AND RASPBERRY SAUCE.



Kategorie: Desserts

Kreiert: am 27.07.2020

Qualifiziert von: Supercook
CL

Vorgeschlagen von: Kitchen
Center

Gesamtzubereitungszeit:
21:30 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 8 PORTIONEN

500 Milliliter	Vollmilch
120 Gramm	semolina
60 Gramm	Zucker
1 Zweig	cinnamon or half a teaspoon of cinnamon powder
1 Teelöffel	vanilla essence
	FOR THE WINE SAUCE
500 Milliliter	Rotwein
1/2 Teelöffel	gemahlener Zimt
150 Gramm	Zucker
	Schale von 1 Zitrone
20 Gramm	corn starch
100 Gramm	Himbeeren

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).