

## Flammerie

- kalte Süßspeise aus Milch, Wein oder Fruchtsaft
- zum Binden nimmt man neutrale Stärke, Mehl hat einen zu starken Eigengeschmack
- die angerührte Stärke wird in die kochende Flüssigkeit gegeben. Die Stärke quillt, lagert dadurch Flüssigkeit ein und die Speise wird fest
- Flammeries werden meist mit Früchten serviert