Berliner Luft



Luftige Weinschaumcreme mit fruchtiger Himbeersoße

4

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für die Weinschaumcreme

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 2 Messerspitzen Zimt
- Saft ½ Zitrone
- 5 Blätter Gelatine
- 1/8 L trockenen Weißwein

Für die Himbeersoße

500 g Himbeeren (frisch oder TK)
75 g Puderzucker
2 EL Wasser

Für die Deko

Einige frische Himbeeren und Minze-Blätter

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen.
2. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Anschließend Zimt und Zitronensaft dazugeben und verrühren.
3. Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Wein in einen kleinen Topf gießen, die Gelatine ausdrücken und dazugeben. Beides erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat und in unter Rühren zur Ei-Masse geben.
4. Die Eiweiße sehr steif schlagen, vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Creme heben und in Dessertgläser füllen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Deko einige schöne Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren mit Puderzucker und Wasser aufkochen, einige Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Himbeersoße ebenfalls kaltstellen.
6. Vor dem Servieren etwas Himbeersoße auf das Dessert geben und mit einigen Himbeeren und frischen Minze-Blättern dekorieren. Die restliche Himbeersoße separat dazu reichen.