

Berliner Luft mit Himbeersoße

Dessert » Himbeer-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 5 Blatt Gelatine
- » 5 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 1/2 TL Zimt
- » 125ml Weißwein
- » 500g Himbeeren
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. 125g Zucker mit Vanillinzucker und Eigelb schaumig aufschlagen. Zitronensaft und Zimt unterrühren. Wein erhitzen, die Gelatine ausdrücken und in dem Wein auflösen. Unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

2. Einige Himbeeren zum Verziern beiseite legen. Übrige Früchte mit 2EL Wasser und 75g Zucker aufkochen. Durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

3. Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben. Creme und Himbeersoße in vier Dessertgläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Mit Himbeeren und Zitronenmelisse verzieren.

Tipp: Den Wein nicht über 60°C erhitzen, da sonst die Gelatine ihre Gelierkraft verliert.

Nährwerte: 420kcal/E14g/F8g/KH66g pro Portion

angelegt am: 01.04.2005

Rezept-Nr: 1774

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke