# Himbeer-Sektcreme

**Dessert » Himbeer-Dessert**

## Zutaten (8-10 Personen)

» 600g Himbeeren
» 150g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 10 Blatt Gelatine
» 2 Zitrone(n)
» 6 Ei(er)
» 200ml Sekt
» 300g Schlagsahne

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. 500g Beeren auftauen, durchs Sieb streichen. 50g Zucker und Vanillinzucker einrühren. Gelatine einweichen. Zitronen waschen. Schale abreiben, Saft auspressen.

2. Eier trennen. Eigelb und 100g Zucker cremig schlagen. Sekt, Saft und Schale unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 2EL Gelatine unters Fruchtpüree rühren. Nicht kalt stellen! Etwas Creme und übrige Gelatine verrühren. Unter die Sektcreme rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter die Sektcreme heben. Mit Püree in eine Schüssel schichten. Mindestens 5 Stunden kühlen. Mit Rest Beeren garnieren.

Nährwerte: 270kcal/E8g/F14g/KH23g pro Portion

angelegt am: 02.05.2005 Rezept-Nr: 1893

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