

Luftige Himbeercrème

Zutaten für 10 Personen:

500 g Himbeeren
2 EL Zitronensaft
5 Eiweiss
5 Eigelb
150 g Zucker
4 Blatt Gelatine
2 dl Rotwein oder roten Traubensaft
4 dl Rahm

Zubereitung:

Die Himbeeren mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen.

Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker löffelweise beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Das verklopfte Eigelb sorgfältig mit dem Himbeerpüree und dem Eiweiss mischen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, mit Wein (Traubensaft) auf kleinem Feuer auflösen, unter die Creme rühren.

Kühl stellen, bis die Masse am Rand fest zu werden beginnt.

Den Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Crème in Gläser füllen, im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen.

Die Gläser mit etwas Schlagrahm und frischen Himbeeren ausgarnieren und servieren.

Tipp:

Je nach Saison kann man die Himbeeren auch mit Erdbeeren oder Waldbeeren ersetzen.