

Pinot - Creme

Zutaten:

250 ml Pinot Grigio (Italienischer Weißwein)
3 Eier
200 g Zucker
4 EL Apfelsinensaft
3 EL Zitronensaft
3 EL Rum
40 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
300 g Schlagsahne

Zubereitung:

- Zucker mit dem Gelatinepulver vermischen.
- Eier trennen.
- Eigelb und Zuckermischung verrühren.
- Saft, Pinot und Rum unterrühren.
- Im Kühlschrank kalt stellen.
- Eiweiß und Sahne steif schlagen (natürlich getrennt!).
- Wenn die Pinotmasse zu gelieren beginnt, den Eischnee und die Sahne unterheben.
- Creme in Dessertschälchen oder -gläser füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.