

Champagner - Creme

Zutaten:

60 ml Champagner
150 g Himbeeren
3 Eier
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Schlagsahne
Saft einer halben Zitrone
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und 15 g Gelatinepulver vermischen.
- Eigelb und 2 EL warmes Wasser verrühren.
- Dabei die Zuckermischung einrieseln lassen.
- Zitronensaft und Champagner unterrühren.
- Eiweiß zu festem Eischnee schlagen.
- Sahne steif schlagen.
- Halbe Menge Restgelatine dabei einrieseln lassen.
- Eischnee und Sahne unter die Eiercreme heben.
- Himbeeren mit der Restgelatine pürieren.
- Etwa $\frac{2}{3}$ vom Püree locker unter die Creme ziehen.
- Creme in Dessertschälchen (Whiskygläser) füllen.
- Restpüree auf die Crememasse geben.
- Mit Himbeeren garnieren.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.