

Pinot - Creme

Zutaten:

250 ml Pinot Grigio (Italienischer Weißwein)

40 g Fertiggelatine/Sofortgelatine

3 Eier

200 g Zucker

4 EL Apfelsinensaft

3 EL Zitronensaft

3 EL Rum

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.