

Rotwein-Creme

 happy-mahlzeit.com/2019/11/02/rotwein-creme/

Zutaten für 12 Personen:

- 12 frische Eier
- 300-350 g Zucker
- 1 TL Agar Agar oder 8 Blatt rote Gelatine
- 1,25 Liter milder Rotwein
- 2 unbehandelte Zitronen
- 800 g Sahne

Zubereitung:

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Gelatine im warmen Wasser auflösen. Gelatine oder alternativ Agar Agar mit der Eigelbmasse und dem Rotwein verrühren.

Eiweiß steif schlagen. Sahne ebenfalls schlagen. Beides vorsichtig unter die Eigelb-Rotwein-Masse heben, in Portionsschälchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren mit halbierten Mandarinstücken oder Zitronenscheiben garnieren.

Rezept aus dem Kloster Medingen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 14.7.2016