

Luftige Erdbeercreme

Zutaten

250g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
2	Eier
75g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
1 dl	Rotwein oder roten Traubensaft
2 dl	Rahm

Zubereitung

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

Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen, den Zucker löffelweise beifügen und weiter schlagen bis die Masse glänzt. Das verklopfte Eigelb sorgfältig mit Erdbeerpüree und Eiweiß mischen.

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. Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Creme in Gläser füllen und im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen.