

Rezept

Cassiscreme

Ein Rezept von Cassiscreme, am 24.02.2024

Zutaten

3 Blatt weiße Gelatine	500 g schwarze Johannisbeeren
1/2 Bio-Zitrone	75 ml Crème de Cassis
100 g Zucker	100 g Crème fraîche
150 g Sahne	1 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in eine flache Schale legen und kaltes Wasser darübergießen. Die Gelatine in 10 Minuten weich werden lassen.

2. Das Waschbecken mit etwas kaltem Wasser füllen. Die Johannisbeeren hineinschütten und hin und her schwenken. Alle welken Beeren aussortieren, wegwerfen. Übrige Johannisbeeren aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. 100 g abmessen und wegstellen, die übrigen Beeren in einen Topf füllen.

3. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit 50 ml Cassis und dem Zucker zu den Beeren im Topf rühren. Heiß werden lassen, offen etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze vor sich hin köcheln lassen. Dann die Mischung fein pürieren. Wer sich an den Kernchen stört, streicht das Püree auch noch durch ein feines Sieb. In jedem Fall die Gelatineblätter nach und nach gut ausdrücken und unters warme Fruchtpüree rühren, bis sie sich auflösen.

4. Das Püree in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die Crème fraîche glatt rühren und unters Fruchtpüree mischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Übrige Beeren mit dem restlichen Cassis und dem Puderzucker verrühren und genauso lange stehen lassen.

5. Zum Servieren von der Creme Nocken abstechen und auf Dessertteller verteilen. Mit den Beeren garnieren.