

Rezept

Weißweincreme mit Himbeeren

Ein Rezept von Weißweincreme mit Himbeeren, am 07.11.2024

Zutaten

1 Blatt weiße Gelatine	1 Eigelb
10 g Zucker	1 Päck. Vanillezucker
100 ml trockener Weißwein	50 g fettreduzierter Mascarpone (30 % Fett absolut) etwas Zitronensaft
50 g Magerquark	150 g TK-Himbeeren
50 g Sahne	2 Stängel Minze
flüssiger Süßstoff	
Eiswürfel	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker über einem ca. 45° heißen Wasserbad weißschaumig aufschlagen. Den Wein aufkochen und einrühren. Weiterrühren, bis die Masse dicklich wird.
2. Gelatine tropfnass in die Weincreme geben, rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mascarpone, Quark und einige Tropfen Zitronensaft untermischen, alles auf einem Eiswasserbad kalt rühren.
3. Die Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen. Diese in Dessertschalen füllen und 2 Std. kühlen. Himbeeren auftauen lassen, mit 1/4 TL flüssigem Süßstoff verrühren und ziehen lassen.
4. Minzeblättchen abzupfen, hacken und unter die Beeren mischen oder die Minze zum Garnieren verwenden. Die Himbeeren mit der Creme servieren.