



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

CHAMPAGNER CRÈME MIT BEEREN



Für 4 Personen

ZUTATEN

3 Eier
50 g Zucker
2 EL Zitronensaft
200 ml Champagner (oder Sekt)
4 Blatt Gelatine
100 g Schlagobers
200 g TK-Himbeeren
2,5 EL Staubzucker
3 EL gehackte Pistazien
300 g Erdbeeren
frische Minze

ZUBEREITUNG

Eier trennen, dabei ein Eiweiß in einer kleinen Schale beiseite stellen. Alle drei Eigelb mit 50 g Zucker, Zitronensaft und 150 ml Champagner (oder Sekt) in einer Metallschüssel verrühren. Über dem Wasserbad mit dem Handmixerschaumig aufschlagen. Darauf achten, dass die Mischung nicht zu heiß wird, da sie sonst ausflockt. Beiseite stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und vorsichtig erwärmen, bis sie sich au lösen. Die gelöste Gelatine in die warme Crème einrühren. Eiweiß und Schlagobers getrennt voneinander steif schlagen und nacheinander unter die Crème rühren. Den restlichen Champagner ebenfalls dazugeben. Crème auf vier Gläser verteilen. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Minzeblättchen fein hacken, Pistazien ohne Öl in einer Pfanne rösten, von der Hitze nehmen und beiseite stellen. Beeren sortieren und mit der gehackten Minze mischen. Champagner Crème mit dem Minze-Beeren-Mix, Staubzucker und den Pistazienschnüppchen garnieren und servieren.