

Weihnachten Rezepte

Weincreme mit Schokoladenraspeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dessert, Feste, Nachtisch, Weihnachten, Wein

4	Eier	6	Blatt Gelatine
0,30 Liter	trockener Riesling	0,20 Liter	Sahne
100 g	Zucker	50 g	edelschokolade

Die Gelatineblätter in reichlich Wasser einweichen, und dabei darauf achten, dass zwischen ihnen Wasser ist, sonst verkleben sie gerne. Die ganzen Eier, den Zucker und 0,2 Liter des Riesling auf höchsten Touren in der Küchenmaschine rühren, bis die Masse schäumt und fast cremig aussieht, das dauert durchaus schon mal 5 Minuten.

Die geweichte Gelatine mit den Händen ausdrücken und im restlichen Riesling auflösen, dabei nur ganz leicht warm werden lassen und schwenken, dann löst sie sich schon auf, die Flüssigkeit zu den Eiern gießen, noch einmal gründlich durchrühren und im Kühlschrank etwa eine Stunde gelieren lassen, aber nur so, dass sie gerade andickt, besser nach 45 Minuten schon mal kontrollieren.

Dann die geschlagene Sahne sorgfältig unterziehen, und die Creme über Nacht richtig fest werden lassen.

Von der Schokolade mit einem großen und scharfen Messer feine Schokoraspseln herunter "schaben" und zum Servieren über die Weincreme streuen.