



# Berliner Luft in edler Version mit Champagner

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2-4', 'yield' : " });
```

Althergebracht, fast vergessen, modern und edel überarbeitet

## Zutaten

- (4 Personen)
- 100 ml Champagner oder Sekt
- 40 ml Zitronensaft
- Etwas Limonenabrieb
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 125 ml geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 350 g frische, vollreife Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Berliner Luft:

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker zunächst heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine, den Zitronensaft und Abrieb sowie den Champagner dazu geben,

anziehen lassen. (Das mache ich erst jetzt, um die fruchtige Säure zu erhalten)

#### **Schritt4**

Kurz vor dem „Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in eine flache Auflaufform füllen, anziehen lassen.

#### **Schritt5**

Die Himbeeren von der Blüte befreien, ev. etwas nachzuckern und mit Himbeergeist marinieren.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Die Berliner Luft in zwei Nocken gleichmäßig oval mit einem Esslöffel abstechen (Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen) und auf einem Dessertteller placieren.

#### **Schritt8**

Die marinierten Himbeeren drum herum drapieren, alles mit einem Zitronen Melisse Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch, Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, champagner, fast vergessene rezepte, hausgemacht, modern und edel, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-luft-in-edler-version-mit-champagner/>