

Champagner Crème und Himbeermark

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Saisonales Rezept für die Himbeersaison, leicht und fruchtig

Zutaten

- 6 Eigelbe
- ½ l Milch
- ½ l Schlagsahne
- 200 g Zucker
- 12 Blatt Gelatine,
- 5 cl Champagner - Sekt
- 5 cl Trockener Weißwein
- Etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb,
- 1 Prise Salz
- 500 g fr. Himbeeren o. TK Himbeeren
- 4 Cl Himbeergeist
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Der Crème:

Schritt2

Die Eigelb und den Zucker heiß aufschlagen, bis eine schöne, voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Die aufgekochte Milch aufgießen und alles „ zur Rose“ bringen.

Schritt4

Die in kaltem Wasser 4 - 5 min. eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, ebenfalls den Zitronensaft und den Abrieb;

Schritt5

erkalten lassen.

Schritt6

Dann den Champagner oder Sekt und den Weißwein dazu geben.

Schritt7

(Grundsätzlich erhitze ich weder den Champagner noch den Weißwein um die schöne, natürlichen Säure zu erhalten)

Schritt8

Wiederum schrittweise die geschlagene Sahne unterheben, kalt stellen, anziehen lassen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt9

Herstellung des Himbeermarks:

Schritt10

Frische oder T.K. Himbeeren mit Zucker und Himbeergeist

Schritt11

pürieren, durch ein Sieb streichen.

Schritt12

Die schönsten Früchte zurücklassen, zur Garnitur verwenden

Schritt13

Wegen der sämigen Bindung alles etwas mit „Sahnesteif“ stabilisieren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Teller mit Himbeermark „ ausspiegeln“, einen großen Nocken placieren. Die schönsten Himbeeren dekorativ placieren,dazu ein Zitronen - Melisseblatt als Garnitur.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** champagner, himbeeren, ostern, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-creme-und-himbeermark/>