

# Moselweingelée mit frischen Himbeeren auf Gervaisrahm

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein „schmackiges“ Dessert in der Himbeersaison, leicht, sommerlich

## Zutaten

- Für den Moselweingelée:
  - 1/2 l Wasser
  - 1/2 l trockener Weißwein von der Mosel
  - Saft 1 ungespritzten Zitronen
  - Abrieb von einer 1/2 Zitrone
  - 80 g Zucker
  - 10 Blatt Gelatine
  - 250 g frische Himbeeren
  - Einige kleine Zitronenmelisse - Blättchen, gezupft
- Für den Gervaisrahm:
  - 2 Stück Gervais oder Philadelphia - Frischkäse
  - 1/8 l geschlagene Sahne
  - Etwas Milch
  - 1 Vanillestange
  - Etwas Zucker
  - 2 cl Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

### Schritt2

Der Weingelée:

### **Schritt3**

Den Wein, Zucker, den Saft und Abriebe der Zitrone, etwas erhitzen, nicht kochen lassen.

### **Schritt4**

(So erhalte ich die "spitze, natürliche " Säure der Zitrusfrüchte)

### **Schritt5**

Die vorher in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in die noch warme Flüssigkeit geben, verrühren und in schöne Gläser oder Förmchen füllen, fast erkalten lassen.

### **Schritt6**

Kurz vor dem „Stocken“ (sonst finden sich die Früchte alle am boden wieder)die Himbeeren und einige kleine, gezupfte Melisseblättchen gleichmäßig verteilen, so das ein buntes Bild entsteht.

### **Schritt7**

(Ich mache das mit einem Holzspieß) Kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt8**

Der Gervaisrahm:

### **Schritt9**

Den Gervais - Frischkäse mit wenig Zucker nach Geschmack,2 - 3 El Milch und dem ausgekratztem Mark verrühren .

### **Schritt10**

Die halbsteif geschlagene Sahne unterheben, ev. etwas Himbeergeist dazu geben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag :

### **Schritt12**

Die Dessertteller mit dem Gervaisrahm „ausspiegeln“.

### **Schritt13**

Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen, in die Mitte setzen und mit einigen schönen, frischen Himbeeren sowie einem Melisseblättchen garnieren.

### **Schritt14**

Der fertige Dessertteller sollte ein buntes Fest für die Augen und ganz besonders für den Gaumen sein.

**Tags:** bunt, fruchtig, lecker, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moselweingelee-mit-frischen-himbeeren-auf-gervaisrahm/>