

kulinarische Reise durch Deutschland

Berliner Luft
Dessert

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Berliner Luft Dessert

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine, 4 Eier, 125 g Zucker, 1 Zitrone, 0,25 l Apfelsaft, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Himbeeren, 4 TL Zucker.

Zubereitung:

1. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier in zwei Schüsseln trennen. Eigelb mit 125 g Zucker schaumig rühren. Die Schale der Zitrone fein abreiben und unter das Eigelb geben. Den Saft auspressen und ebenfalls untermischen
2. Apfelsaft in einen Topf füllen und leicht erwärmen. Gelatine leicht ausdrücken, im Apfelsaft auflösen und abkühlen lassen. Apfelsaft unter das Eigelb rühren und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Creme leicht fest wird.
3. Eiweiß steif schlagen und Vanillezucker einstreuen. Eiweiß mit dem Schneebesen locker unter das Eigelb heben. Garnierringe auf einen Teller stellen und Creme einfüllen. Für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
4. Einige Himbeeren für die Dekoration beiseite stellen. Restliche Himbeeren mit 4 TL Zucker süßen, pürieren und auf einen Teller gießen. Die Garnierringe vorsichtig mit der Creme auf das Püree setzen und anschließend Garnieringe von der Creme lösen. Mit Himbeeren dekorieren und servieren.