

Weinschaumcreme

Zutaten für 6 Personen:

3		Eier
2		Eigelb
100 g		Zucker
1	Pck	Vanillepuddingpulver
$\frac{3}{4}$	l	lieblichen Wein
1	Be	Sahne

Zubereitung:

- 🕒 die Eigelb und den Zucker schaumig schlagen
- 🕒 dann das Vanillepuddingpulver dazugeben und weiterschlagen
- 🕒 den Wein hineinrühren und auf dem Herd auf mittlerer Hitzestufe mit dem Schneebesen oder einem elektrischen Quirl auf kleiner Stufe solange schlagen, bis die Masse hochkommt.
- 🕒 dann von der Flamme nehmen und weiter schlagen bis die Creme etwas erkaltet ist
- 🕒 in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel geben
- 🕒 dann unter die erkaltete Creme das geschlagene Eiweiß und geschlagene Sahne heben
- 🕒 man kann die Sahne auch separat dazu reichen
- 🕒 Sehr gut schmecken Makronen dazu.