

Weinschaum mit Beeren und geblähter Baiserhaube



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 200 ml duftender Weißwein (z.B. gelber Muskateller Auslese oder Eiswein)
- 3 Eier (XL)
- 100 g Puderzucker (+ 30 g extra)
- Vanillemark
- 1 unbehandelte Bio-Limette
- 1 Prise Salz
- 200 g gemischte Beeren (z.B. Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- 50 g kleine Kekse (z.B. Wibeke)
- Etwas Pistazien



Zubereitung

In einem Topf Wasser erhitzen.

Die Eier trennen.

Die 3 Eigelbe mit 30 g Puderzucker mit dem elektrischen Mixer 8-9 Minuten hell aufschlagen.

Dann die Eigelbe auf das heiße Wasserbad stellen und den Weißwein zugeben. Tipp: Weißwein vorher erhitzen.

Mit dem Schneebesen ca. 8-10 Minuten schaumig aufschlagen. Der Schaum darf dabei aber nicht zu heiß werden, sonst stockt das Eigelb. Danach den Weinschaum in Eiswasser kalt schlagen. Kühl stellen.

Nun 3 Eiweiße mit einer Prise Salz, 100 g Puderzucker, Limettenabrieb und ein paar Spritzer Limettensaft sehr steif schlagen. In einen Spritzbeutel abfüllen.

Zum Anrichten den Weinschaum auf Teller oder in Schalen verteilen. Darauf die Beeren und die kleinen Kekse (Wibeke) legen.

Die Baisermasse mit dem Spritzbeutel auf die Beeren spritzen.

Wer möchte, kann die Baiserhaube mit einem Creme Brulee Brenner abflammen.

Mit Pistazien bestreuen und servieren.