

PreiselbeerSchaum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 ml Sahne, 3 Blatt weiße Gelatine, 450 gr Wild-Preiselbeeren, 2 Esslöffel Orangensaft.

Die Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, den Großteil der Preiselbeeren (aus dem Glas oder der Dose) mit einem Schneebesen glattrühren. Die Sahne fast steif schlagen, Gelatine etwas ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Lauwarm unter ständigem Umrühren unter die Sahne geben und die Sahne ganz steif schlagen. Schnell unter die Preiselbeeren heben und in eine dekorative Form füllen. Die übrigen Preiselbeeren und den Orangensaft verrühren und über die Creme gießen. Alles noch mal für eine Stunde kaltstellen.

Guten Appetit!