

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



BERLINER LUFT

von Michael Biel





**DER NEUE
FÜR
SCHÖNE
BERG**

michaelbiel.de

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Berliner Luft von Michael Biel



Zutaten

- 75 ml Sekt oder Weißwein
- 60 ml Zitronensaft
- 110 g Zucker
- 3 Eier
- 3 Blatt Gelatine
- 120 g Sahne
- 300 g Himbeeren, evtl. auch tiefgekühlt
- 75 g Zucker für die Himbeersauce

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Sekt, Zitronensaft und 60 g des Zuckers und unter Rühren aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in die Zitronenmasse rühren.

Das Eiweiß mit 25 g Zucker zu einem cremigen, festen Schnee schlagen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee unter die warme Zitronenmasse heben und noch ein wenig auskühlen lassen, dann die Sahne unterziehen.

Für die Himbeersauce: Die Zutaten in einem Topf erhitzen und köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen – kühl stellen.

Guten Appetit!