

Deli Holunder Trinkessig

Fruchtige Himbeercrème

Rezept

Zutaten

200 g	Himbeeren
5	Gelatine Blätter
5 cl	Deli Holunder Trinkessig
8 EL	Puderzucker
1.5 dl	Le Miroir Rot Schloss Salenegg
250 g	Schlagrahm
3 EL	Zucker
½ dl	Mandarinensaft

Zubereitung

1. Den Rotwein mit Himbeeren, Mandarinensaft, Deli Holunder und Puderzucker gut vermischen und langsam in einem Topf aufkochen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken.
3. In den heißen Beerensud geben und rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
4. Die Creme auskühlen lassen bis sie am Rand geliert.
5. Den steif geschlagenen Rahm unterziehen.
6. Die Crème in kleine Tassen füllen und auskühlen lassen.