

Prosecco Creme mit Beerenpüree



- 150 MI Prosecco
- Kichererbsen Wasser einer Dose
- 3 Eier
- Puderzucker
- 1P Vegetarisches Geliermittel
- 50g Rohrzucker
- 300g gefrorene Beerenmischung

1. Als Erstes das Eigelb vom Eiweiß trennen. Behaltet ein Eiweiß, mehr wird nicht benötigt.
2. Das Eigelb mit dem Rohrzucker und dem Prosecco verrühren.
3. Die vermischten Zutaten über einem Wasserbad erhitzen. Regelmäßig rühren!
4. Das Geliermittel mit 100ml kaltem Wasser vermischen.
5. Das vermischte Geliermittel nun bei mittlerer Hitze erhitzen.
6. Wird das Geliermittel cremig, ist es fertig erhitzt.
7. Nun Prosecco und das Geliermittel zusammen mischen und kalt werden lassen.
8. Nun die Beerenmischung in einem Topf mit etwas Wasser aufkochen.
9. Das Kichererbsen Wasser mit Puderzucker mischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
10. Die Kichererbsen Mischung mit dem aufgeschlagenen Eiweiß & dem Rohrzucker mischen.
11. Sobald die Prosecco Creme abgekühlt ist, die Kichererbsen Mischung hinzufügen.
12. Alles in ein Glas füllen und kalt stellen.
13. Die aufgekochten Beeren pürieren und vor dem servieren auf die Creme geben.

Das Rezept stammt von Naturgesunderalldtag.de