

Weincremespeise

Zutaten:

2 Päckchen Puddingpulver, am besten Zitrone

2-3 Becher Sahne

1 Flasche Weißwein

Wasser

Gelatine, nach Bedarf

Zubereitung

Das Puddingpulver nach Packungsvorschrift zubereiten, Wein und evtl. Wasser dazugeben. In einer Schüssel kalt stellen.

Sobald die Masse anzieht, die in der Zwischenzeit steif geschlagene Sahne darunter heben und weiter erkalten lassen.

Sollte die Masse nicht anziehen, noch Gelatine auflösen und unter die Masse geben.

Eine andere Variante ist die (für 8 Personen):

Zutaten:

1 Liter Weißwein

6 Eier trennen

300 g Zucker

80 g Speisestärke; 1 Prise Salz

Zubereitung:

Eischnee mit einer Prise Salz steif schlagen. Alle anderen Zutaten vermischen und aufkochen.

Eischnee unterheben. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.