

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

CHAMPAGNER-CREME

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2	Eier	Trennen, die Eigelbe in eine Schüssel geben und zusammen mit
2	1 Pr	Salz	Gut verquirlen.
3	½ Pkch.	Weißer Gelatine	Zusammen mit etwas Wasser in einen kleinen Topf geben und durchrühren. 10 Minuten quellen lassen.
4	70 g	Zucker	Zusammen mit
5	1 Pkch.	Vanillinzucker	Langsam einrühren.
6	Die ganze aufgequollene	Gelatine	Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, aber auf gar keinen Fall kochen lassen (ansonsten wird die Bindefähigkeit der Gelatine zerstört).
7	1-2 EL	Eigelbmasse	In die aufgelöste Gelatine rühren, damit ein Temperaturengleich geschaffen wird.
8	Die ganze	Gelatinemasse	In die Eigelbcreme einrühren.
9	125 ml	Champagner	Unter ständigem Rühren einfließen lassen.
10	Die ganze	Champagnermasse	Ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und hin und wieder umrühren.
11	200 ml	Sahne	In eine Rührschüssel geben und steif schlagen. Die Rührquirl gründlich säubern, da ansonsten kein Eischnee geschlagen werden kann.
12	Beide	Eiweiße	In einer zweiten Rührschüssel ebenfalls steif schlagen. Sobald die Champagnermasse zu gelieren beginnt, die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen.
13	Die ganze	Sahne	Sowie
14	Den ganzen	Eischnee	Vorsichtig mit einem Handschneebesen unterziehen und auf kleinere Portionsschälchen verteilen. Alle Portionsschälchen abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen und mit einer Cocktailkirsche serviert verzieren.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**