

## Sektcreme

Das Rezept für die Sektcreme ist gerade an Festtagen sehr beliebt. Das süße Dessert wird deine Gäste begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
100 ml	Sekt (halbtrocken o. trocken)
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a> (mit echter Vanille)
2 Stk.	Eigelbe
0.5 TL	Zitronenabrieb (fein)
1 Blatt	Gelatine

## Zubereitung

1. Für die **Sektcreme** zuerst das Schlagobers steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.
2. Dann schon mal die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
3. Nun den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe, den Zitronenabrieb und den Sekt (hier mit Rose-Sekt) in eine Metallschüssel geben.
4. Jetzt die Zutaten über leicht köchelndem Wasser (bzw. Wasserdampf) kräftig und durchgehend aufschlagen, bis die Masse andickt (wird auch zur Rose abziehen genannt). Dabei aufpassen das die Masse nicht zu heiß wird, da sonst die Eigelbe stocken.

5. Als Nächstes wird die Gelatine ausgedrückt und untergerührt.
6. Danach die Creme mit dem Schneebesen kalt rühren.
7. Dann noch das Schlagobers unter die Creme heben.
8. Die Creme auf Sektgläser aufteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Masse reicht für ca. 3 Gläser mit einem Fassungsvermögen von ca. 150ml.

## **Tipp**

Für die Sektkreme kann auch ein Prosecco oder Champagner verwendet werden. Vor dem Servieren die Gläser noch beliebig mit frischen Früchten dekorieren.