

Rotweincreme

Die Rotweincreme ist ein Dessert für absolute Genießer. Gerade nach einem Dinner ist dieses Rezept der krönende Abschluss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

300 ml	Rotwein
100 ml	Johannisbeersaft
6 Blätter	Gelatine
100 g	Zucker
300 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Schlagobers (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **Rotweincreme** den Rotwein zusammen mit dem Johannisbeersaft in eine Schüssel geben.
2. Nun nach Packungsbeilage die Gelatine einweichen und in einem Topf zum Schmelzen bringen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Dann etwas von dem Rotweinsaft zur Gelatine geben und gut verrühren (Temperaturausgleich). Danach den Gelatine-Saft wieder zurück zum restlichen Rotweinsaft geben und nochmals gut durch rühren. Anschließend die Schüssel in den Kühlschrank stellen.
3. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

4. Dann das Schlagobers unter den leicht angezogenen Rotweinsaft heben, auf 4 Gläser (oder Schalen) aufteilen und ca. 4 Stunden kühl stellen. Wer mag, kann die Creme vor dem Servieren noch mit einem Tupfer Schlagobers dekorieren.

Tipp

Anstelle von Johannisbeersaft, kann man für die Rotweincreme auch Kirsch oder Traubensaft verwenden.