



Schoko-Creme mit Rotweinschaum

6 Portionen

125 g Schokolade (75%)
2 Blatt weiße Gelatine
250 ml Milch
¼ TL gem. Zimtblüten
30 g Speisestärke
2 Eier
90 g Zucker
250 ml Schlagsahne
Salz
100 g Himbeeren (TK)
75 ml Rotwein

- Schokolade hacken oder grob reiben
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen: Eigelb in einen Schlagkessel, Eiweiß in eine Rührschüssel geben
- Aufgetaute Himbeeren durch ein Sieb passieren; 40 g Mark abwiegen
- 50 ml Milch mit der Stärke verrühren

Milch mit Zimtblüten kurz aufkochen. Mit der Milch-Stärke-Mischung binden. Vom Herd nehmen und die Schokolade zufügen. Rühren. Die ausgedrückte Gelatine zufügen und rühren, bis Schokolade und Gelatine sich restlos aufgelöst haben. Abkühlen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 40 g Zucker einrieseln lassen und weitere 2 Minuten schlagen. Der Schnee soll sehr fest sein. Dann die Sahne steif schlagen. Wenn die Mousse noch lauwarm ist, ein Drittel der Sahne unterrühren, restliche Sahne und Eischnee vorsichtig unterheben. In Portionsschälchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 3 Stunden). 1 Stunde vor dem Servieren über dem warmen Wasserbad Eigelb und Zucker cremig aufschlagen, Himbeermark zufügen, weiter erhitzen und dann nach und nach den Rotwein zugeben. Die Masse soll dickflüssig sein, darf aber nicht kochen! Schüssel vom Topf nehmen und die Masse im Kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Abgekühlten Schaum auf der Creme verteilen und sofort servieren.