

Gestürzt Champagnercreme

(4-5 Portionen)

| | |
|------|-----------------|
| 2 | Blatt Gelatine |
| 6 | Eigelb |
| 150g | Zucker |
| 2 dl | Champagner brut |
| 3 | Eiweiss |
| 2 EL | Zucker |

Garnitur:

| | |
|------|-------------------------------|
| 250g | Himbeeren |
| ½ | Cavaillon-Melone |
| ½ | Zitrone (Saft) |
| 2 EL | Grand Marnier (nach Belieben) |

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Eigelb, Zucker sowie Champagner in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
Wichtig: Die Masse darf nicht heisser als 80 Grad werden, sonst gerinnen die Eigelb.
3. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in der warmen Creme auflösen.
4. Die Schüssel mit der Creme in eiskaltes Wasser stellen und solange weiterschlagen, bis die Creme ausgekühlt ist.
5. Die Eiweiss sehr schaumig schlagen. Nach und nach unter Weiterschlagen den Zucker einrieseln lassen, bis eine schneeweisse, glänzende Masse entstanden ist. Sorgfältig unter die Champagnercreme ziehen. In kleine Portionenformen füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
6. Himbeeren erlesen und in eine Schüssel geben. Melone entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in kleine Würfelchen schneiden. Zu den Himbeeren geben und sorgfältig mit Zitronensaft, nach Belieben Grand Marnier und Zucker mischen. Mindestens ½ Stunde ziehen lassen.
7. Zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, die Flans dem Rand entlang mit einem spitzen Messer lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit den marinierten Früchten garnieren.