

## Rotwein-Creme

### Für zwei Personen

50 g Zucker                      3 Blatt Gelatine                      150 ml Sahne  
150 ml trockener Rotwein    50 ml Johannisbeersaft

Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in Wasser einweichen. Den Rotwein, den Johannisbeersaft und den Zucker in einem Topf vermischen und erhitzen. Das Ganze rühren, bis der Zucker gelöst ist. Allerdings darf es nicht kochen. Nun die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Crème etwas fest werden lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend die Crème in Dessertgläser füllen. Die Rotweincreme anrichten und servieren.

Tobias Linke am 02. Oktober 2013