

Errötendes Mädchen

Für 4 Personen

4-5 Blatt Gelatine 250 g Buttermilch 2 Eiweiß
60 g Puderzucker 150 g Preiselbeeren 2 Scheiben Pumpernickel
2 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Buttermilch 5 EL abnehmen und in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der angewärmten Buttermilch auflösen, unter die restliche Buttermilch rühren und kalt stellen. Die Eiweiße zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Wenn die Buttermilch beginnt fest zu werden den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen, eine Schicht Preiselbeeren darauf geben und wieder kalt stellen. Pumpernickel in einem Cutter zu Bröseln mahlen. In einer beschichteten Pfanne Zucker schmelzen, die Pumpernickelbrösel darin karamellisieren. Die Brösel als oberste Schicht auf die Dessertgläser verteilen und servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013