Lavendel-Weinschaum:

Kategorie: Dessert
leicht
Aufwand: ca. 30 Min.
Vorbereitungen: 1 Stunde kühlen

Zutaten für 4 Personen

2 TL getrocknete Lavendelblüten (Apotheke)
200 ml Simply Sunshine Rosé
100 g Zucker
2 TL Speisestärke
4 EL Rote-Bete-Saft (Fertigprodukt)
6 Eigelb
200 ml Crème double
100 g Himbeeren
4-5 TL Limettensaft
Puderzucker und Lavendel für die Deko (Lavendel für die Deko kandieren)

Zubereitung:

1. Lavendel mit Wein und Zucker aufkochen, abkühlen lassen, abseihen.

2. Speisestärke mit Rote-Bete-Saft glatt rühren, mit Lavendel-Wein und Eigelb verrühren.

3. Im heißen Wasserbad mit dem elektrischen Handmixer in ca. 10 Minuten zu einem festen Schaum aufschlagen.

4. 1 Stunde kalt stellen.

5. Crème double unter die Weincreme heben.

Anrichten / Tips:
Creme mit Himbeeren in Gläser füllen, Limettensaft darüber träufeln. Mit kandiertemLavendel und Puderzucker garnieren. Oder mit Cocoa Nibs.

Guten Appetit & Cheers!

Notizen: