

## Weincreme nach Langguth's Art

Rita Langguth

4 Eigelb, 2 Eiweiß/Eiklar, 100 g feinsten Zucker, 1 Tütchen gemahlene weiße Gelatine, ¼ l Schlagsahne, 150 g kernlose weiße Trauben,  
¼ l Riesling – je fruchtiger und hochwertiger die Qualität desto besser die Creme  
(ich nehme am liebsten eine hochfeine Auslese, den Rest der Falsche genießen Sie dann zur Weincreme)

1 Tütchen gemahlene Gelatine mit 2 Esslöffeln des Weines verrühren, quellen lassen.  
4 Eigelb und 100 g Zucker mit dem Rührgerät zu einer cremigen Masse aufschlagen, die Gelatine zum Lösen leicht erwärmen, wenn sie völlig aufgelöst ist, der Eicreme zugeben. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Creme anfängt fest zu werden, die inzwischen steif geschlagenen Sahne und das steif geschlagene Eiklar unterheben zusammen mit den halbierten, kernlosen Trauben.

Wenn die Weincreme ganz fest ist, mit Sahnetupfern und halbierten Trauben dekorieren.

Hierzu empfehle ich:

**2003 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese  
ein sehr fruchtiger Wein – Dessertwein – ganz köstlich**

### **Tip:**

Kosten Sie den Wein bevor Sie die Weincreme probieren, und danach wieder, sie werden sehen, der Wein schmeckt nicht mehr so süß wie zu Beginn, er hat sich der Speise angepasst.