

Weincreme a la Henriette

Zutaten:

125 g Zucker
200 g Schlagsahne
350 ml Wein
5 Eier
Saft von einer Zitrone
1 EL Speisestärke



Zubereitung:

- Eier und Zucker in einem Kochtopf cremig rühren.
- Wein, Zitronensaft und Stärke unterrühren.
- Alles zusammen bei mäßiger Hitze aufschlagen.
- Kurz vorm Kochen die Creme in eine Rührschüssel geben.
- Noch etwa 5 Minuten weiter aufschlagen.
- Geschlagene Creme in Dessertschälchen füllen.
- Creme kalt werden lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Zur Dekoration je einen Klecks Sahne auf die Creme geben.