

Berliner Luft

by **Andreas - Mittwoch, November 03, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/berliner-luft/>

Berlin ist nicht unbedingt das kulinarische Zentrum Deutschlands. Denkt man an die Hauptstadt, so fällt einem außer Berliner Weisse, Currywurst und Eisbein nicht viel ein. Das sage ich als Urberliner. Eine eher unbekanntere traditionelle Nachspeise hat die Stadt aber noch hervorgebracht: eine Dessertcreme mit Himbeermus, die „Berliner Luft“ genannt wird.

400 gr. Himbeeren

1 Zitrone

150 gr. Zucker

1 TL Puderzucker

4 Eier

4 Blatt Gelatine

200 ml Weißwein

Zimt

Salz

Die Eier trennen. Aus den Eigelben, dem Zucker und je einer Prise Salz und Zimt eine schaumige Masse aufschlagen. Nun den Zitronensaft unterrühren.

Die Gelatine einweichen und in einem Topf zum Weißwein geben. Erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Abkühlen lassen und unter die Eigelbmasse heben.

Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben. Im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen. Dabei setzt sich der größte Teil der Masse auf dem Boden ab. Oben bleibt eine Schaumkrone (ähnlich einem Pilsbier).

Die Himbeeren durch ein feines Sieb streichen (wer die Kerne nicht mag) und das Mus mit Puderzucker süßen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station