



Berliner Luft in edler Version mit Champagner

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2-4', 'yield' : " });
```

Althergebracht, fast vergessen, modern und edel überarbeitet

Zutaten

- (4 Personen)
- 100 ml Champagner oder Sekt
- 40 ml Zitronensaft
- Etwas Limonenabrieb
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 125 ml geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 350 g frische, vollreife Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist

Zubereitungsart

Schritt1

Die Berliner Luft:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker zunächst heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine, den Zitronensaft und Abrieb sowie den Champagner dazu geben,

anziehen lassen. (Das mache ich erst jetzt, um die fruchtige Säure zu erhalten)

Schritt4

Kurz vor dem „Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in eine flache Auflaufform füllen, anziehen lassen.

Schritt5

Die Himbeeren von der Blüte befreien, ev. etwas nachzuckern und mit Himbeergeist marinieren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Berliner Luft in zwei Nocken gleichmäßig oval mit einem Esslöffel abstechen (Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen) und auf einem Dessertteller placieren.

Schritt8

Die marinierten Himbeeren drum herum drapieren, alles mit einem Zitronen Melisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, champagner, fast vergessene rezepte, hausgemacht, modern und edel, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-luft-in-edler-version-mit-champagner/>