



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

0,25 l	Welschriesling (Wein)
6 Blätter	Gelatine
3	Eier
60 g	Staubzucker
200 g	Mascarpone
1	Saft einer Zitrone
350 ml	Schlagobers
2 Pkg.	Biskotten
100 g	Himbeermarmelade

Mein persönlicher Tipp

Die Masse kann auch in Gläser gefüllt werden.:

Anna Dommaier

Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

Weincremetorte

Zubereitung

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im erwärmten Wein auflösen.
- Eier und Staubzucker schaumig schlagen. Mascarpone, die Gelatine mit dem Wein und den Zitronensaft unterziehen. Am Ende das geschlagene Schlagobers einrühren.
- Biskotten in eine mit Backtrennpapier ausgekleidete Tortenform legen, mit Himbeermarmelade bestreichen und dann die Weincreme darauf verteilen. Diesen Vorgang Schicht für Schicht wiederholen bis die Form voll ist. Mit einem Teller leicht beschweren und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Mit einem warmen Messer aus der Form lösen. Die Weincremetorte mit Weintrauben, Schlagobers und Biskotten dekorieren.

