

Frische Rotweincreme

Eine leckere Rotweincreme mit einer Frischkäse-Sahne-Creme eingeschichtet.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Rotweincreme
75 ml Wasser
200 g kalte Schlagsahne
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Rotweincreme zubereiten:

Den Rotwein (in der Packung enthalten) und Wasser (beides Zimmertemperatur) in einen fettfreien Rührbecher füllen. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (fettfreie Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Masse schaumig und dicklich wird.

2 Frischkäse-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Zucker und Vanillin-Zucker in einem Rührbecher mit Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Sahne in 2 Portionen unterrühren.

3 Dessert einschichten:

Die Hälfte der Käse-Sahne in eine Glasschale füllen. Die Rotweincreme darauf verteilen. Die übrige Käse-Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Rotweincreme damit verzieren. Vor dem Servieren die Pistazien darüber streuen.

Wie mache ich eine Rotweincreme und Frischkäsecreme?:



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Spritzbeutel können Sie auch einen Gefrierbeutel nehmen, Creme einfüllen und eine Ecke abschneiden.

