

# TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

## Terlaner Weincreme



### Zutaten für 4 Personen

- 2 Blatt Gelatine
- 100 ml Terlaner Weißwein
- 120g Kristallzucker
- 3 Eigelb
- 250ml Sahne
- eine Prise Zimt und Vanille
- Trauben

### Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen den Wein mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in den Wein geben und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb mit einem Schneebesen unter die Wein-Zucker-Mischung geben. Nun unter Rühren auskühlen lassen. Bevor die Masse stockt die geschlagene Sahne untermischen und mit Vanille sowie ein wenig Zimt abschmecken. In ein Dessertglas halbierte Trauben geben und mit der Creme übergießen. Im Kühlschrank für mindesten 3 Stunden kaltstellen.

Als Deko Minze oder Trauben auf der Creme platzieren.

### Unsere Weinempfehlung:

Weingut Triebaumer Beerenauslese