



Waldbeerenschaum

von Gabi Bürgler

Zutaten

- 200 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
- 150 g Preiselbeeren
- 2 EL Honig
- 550 ml Rotwein
- 40 ml roter Rüben Saft
- 2 Blatt Gelatine
- ISI-Flasche mit 2 Patronen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammenmischen aufkochen und auf etwa ein Drittel reduzieren.
2. Danach mixen und durch ein feines Sieb passieren.
3. 2 Blatt Gelatine in der warmen Masse auflösen und zur Grundmasse mischen.
4. Die Grundmasse in die ISI-Flasche geben und mit 2 Patronen füllen.

Die Grundmasse kann in verschlossenen Gläsern im Kühlschrank (mehrere Monate) sehr gut aufbewahrt werden.

Dieses Beerenschaum schmeckt hervorragend zu diversen Desserts (Schokokuchen, Eis ect.) oder man krönt ein Gläschen Sekt oder Prosecco damit zu einem besonderen Anlass.

