

Burgunder Schaum

Zutaten

125 g	Rotwein
3 Stk.	Eigelb
60 g	Kristallzucker
½	Orange

Weiteres:

Zimt

Arbeitsbeschreibung

1. Den Wein mit Orangensaft einmal aufkochen lassen.
2. Eigelb, Zucker und Zimt warm aufschlagen.
3. Den erhitzten Wein dazu schütten und über einem Wasserbad kräftig weiterschlagen, bis die Masse einmal richtig aufpufft.
4. Anschließend das Dessert mit dem Weinschaum nappieren.

Hinweis

Der Weinschaum kann sowohl warm, als auch kalt serviert werden.