Luftige Erdbeercreme

250 g Erdbeeren (halbiert), 2 Esslöffel Zitronensaft, 2 Eiweiss, 2 Eigelb, 75 g Zucker, 2 Blatt Gelatine, 1/2 dl Rotwein oder roten Traubensaft, 2 dl Rahm

Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Eiweiss steif schlagen, den Zucker löffelweise beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Das verklopfte Eigelb sorgfältig mit Erdbeerpüree und Eiweiss mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, mit Wein (Traubensaft) auf kleinem Feuer auflösen, unter die Creme rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand fest zu werden beginnt. Rahm steifschlagen und sorgfältig darunterziehen.
Creme in Gläser füllen, im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen.