

## Bavaroise aus aromatischem Wein

**Schwierigkeitsgrad:** mittelschwer

**Zeit:** 4 Stunden und 30 Minuten

**Zutaten:**

- 125 g Trauben
- 60 g Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 50 dl Aleaticowein
- 2 Blatt Gelatine



Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein. In der Zwischenzeit mixen Sie in einem Mixbecher die Trauben mit dem Wein und dem Puderzucker, dann passieren Sie alles durch ein Sieb. Geben Sie die abgetropfte und ausgedrückte Gelatine, ein Esslöffel Schlagsahne hinzu, mischen das Ganze vorsichtig mit der vorher geschlagenen Schlagsahne. Geben Sie die Mischung in Einportionenförmchen und geben sie in den Tiefkühler für 10-15 Minuten, dann in den Kühlschrank für circa 3 Stunden. Dann nehmen Sie sie aus dem Kühlschrank, nehmen sie aus den Förmchen und servieren die mit Puderzucker bestäubte Bavaroise.