Rozā vīna želeja ar zemenēm un baltās šokolādes krēmu

Elegants un gards rozā pērļu vīna deserts

4 4 H

Nepieciešams

400 ml Bodvar Nr.1 Pearly Rose rozā vīns

4 loksnes želatīna

200-300 gr zemenes

Nedaudz cukura, pēc vēlēšanās

Šokolādes krēmam

150 ml saldā krējuma 35%

100 gr baltās šokolādes

1 tējkarote vaniļas cukura

Pagatavošana

1. Želatīna loksnes liek aukstā ūdenī uz 5 minūtēm

2. Katliņā uzkarsē aptuveni 100 ml Rozā pērļu vīna, bet nevāra. Karstajā vīnā izšķīdina iepriekš izmērcētās želatīna loksnes. Kad želatīns pilnībā izkusis, pievienojiet cukuru (ja to izmantojat) un maisiet, līdz cukurs pilnībā izkusis. Lejiet klāt atlikušo vīnu un visu kārtīgi samaisiet.

3. Zemenes sasmalcina nelielos gabaliņos un liek deserta trauciņos. Pāri pārlej vīnu ar želantīnu un liek ledusskapī vismaz uz pāris stundām.

4. Gatavo baltās šokolādes krēmu: saldo krējumu liek katliņā un karsē līdz vārīšanās temperatūrai. Balto šokolādi sagriež gabaliņos, liek traukā un pārlej ar karsto saldo krējumu. Visu rūpīgi maisa, līdz šokolāde izkususi un masa kļuvusi viendabīga, pievieno vaniļas cukuru. Ļauj šokolādes krēmam atdzist.

5. Atdzesēto šokolādes krēmu saputo gaisīgās putās. Krēmu liek virsū želejai. Dekorē ar svaigām zemenēm.

6. Desertu pasniedz kopā ar atdzesētu rozā vīnu - Bodvar Nr. 1 Pearly Rose

Receptes autore: Tuuli Mathisen

Tuuli ir ēdienu entuziaste, ēdienu bloga un vairāk kā 10 recepšu grāmatu autore. Tuuli patīk tīras garšas un ar savām receptēm viņa cer iedvesmot ikvienu, kurš novērtē labu un gardu ēdienu.