

Birnendicksaft Mousse

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 100 g Amstutz Birnendicksaft
- 1 dl Birnen Nektar
- 150 g Mascarpone
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen
- 1.5 dl Vollrahm (oder Halbrahm)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Eigelb mit Birnendicksaft und Birnen-Nektar schaumig rühren.
2. Mascarpone darunter rühren
3. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, mit einem Esslöffel Birnen-Nektar zusammen in einer Pfanne bei milder Hitze auflösen (Achtung nicht zu heiss).
4. Birnendicksaftmasse unter ständigem Rühren zur Gelatine in die Pfanne geben. Dann das ganze kurz im Kühlschrank anziehen lassen.
5. Rahm steif schlagen
6. Prise Salz zu Eiweiss geben und steif schlagen, Zucker nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt
7. Zuerst der Rahm, dann das Eiweiss unter die Birnendicksaftmasse ziehen. Im Kühlschrank während 4-6 Stunden fest werden lassen
8. Auf den Boden vom Gefäss eine dünne Biscuitscheibe hell legen und mit wenig Zuckersirup/Williams Gemisch tränken.
9. Mousse anrichten und mit Schlagrahm und Birnenschnitze ausgarnieren.