Grießmousse mit Kirschkompott

Dessert » Grieß-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 2 Blatt Gelatine
» 250ml Milch
» 30g Butter/Margarine
» 90g Zucker
» 50g Grieß
» 1/2 Zitrone(n)
» 250g Schlagsahne
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» 2 EL Stärke
» 1 Msp. Zimt
» Puderzucker
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Fett und 60g Zucker aufkochen. Grieß einrühren und unter Rühren ca. 2min bei schwacher Hitze köcheln. Gelatine gut ausdrücken, im heißen Grieß auflösen. Zitronenschale unterrühren. Masse in eine Schüssel füllen, in ein kaltes Wasserbad stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

2. Kirschen abtropfen lassen., Saft dabei auffangen. Stärke mit 4EL Saft glatt rühren. Restlichen Saft mit 30g Zucker und Zimt aufkochen. Stärke einrühren, ca. 1min unter Rühren köcheln. Kirschen zufügen. Auskühlen lassen.

3. Von der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen. Mit dem Kirschkompott auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Melisse verzieren.

Nährwerte: 560kcal/E7g/F29g/KH67g pro Portion

angelegt am: 15.03.2005 Rezept-Nr: 1689

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke