Weiße Mousse auf Kiwi-Carpaccio

Dessert » Creme-Dessert » Mousse

Zutaten (4 Personen)

» 5 Blatt Gelatine
» 3 Ei(er)
» 300g Schlagsahne
» 20g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 225g Kuvertüre (weiß)
» 4 Kiwi(s)
» 3 EL Zitronensaft
» 2-3 EL Orangenlikör
» 1 EL Honig
» 3 EL Puderzucker
» 1 Zitrone(n)
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen, Eiweiß kühl stellen. Sahne steif schlagen und ebenfalls kühl stellen. Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker ca. 4min cremig weiß schlagen. Kuvertüre grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Gelatine gut ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Geschmolzene Kuvertüre in die Gelatine rühren. Sofort unter die Eigelbcreme rühren. Geschlagene Sahne unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unter die Mousse heben. In eine Schüssel füllen und ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kiwis schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Tellern anrichten. Zitronensaft mit Likör, Honig und 2EL Puderzucker verrühren. Die Kiwischeiben mit Marinade beträufeln.

4. Aus der Mousse mit zwei angefeuchteten Esslöffeln oder einem Eisportionierer 8 Nocken abstechen. Jeweils zwei Nocken auf die Teller setzen. Zitrone waschen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen oder die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Nocken damit bestreuen. Mit Melisse und Zitronenspalten verzieren. Mit 1EL Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 570kcal/E11g/F34g/KH52g pro Portion

angelegt am: 16.03.2005 Rezept-Nr: 1696

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