

Zimt-Mousse mit pochierten Birnen

Dessert » Creme-Dessert » Mousse

Zutaten (6 Personen)

- » 6 Blatt Gelatine
- » 180g Mandeln
- » 375ml Milch
- » 65g Zucker
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » 300ml Schlagsahne
- » 1 Prise Zimt
- » 3 Birne(n)
- » 75ml Weißwein
- » 3 EL Orangenlikör
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Mandelkerne mit der Milch im Mixer fein pürieren. Die Mandelmilch mit Zucker und Zimtstange in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken, in der Mandelmilch auflösen und abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen und die Mandelmilch kühlen.
2. Die Sahne mit dem Zimtpulver steif schlagen. Sobald die Mandelmilch zu gelieren beginnt, gut durchrühren und die Zimtsahne unterheben. Anschließend ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Weißwein in einen großen Topf geben und erhitzen. Das Obst hineingeben und in etwa 5 min bei aufgelegtem Deckel weich dünsten. Die Früchte im Sud etwas abkühlen lassen. Noch warm fächerförmig aufschneiden und auf Desserttellern anrichten.
4. Aus der Zimt-Mousse mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen und neben die Birne auf die Dessertteller setzen. Die Früchte mit Orangenlikör beträufeln und mit Zitronenmelisse garnieren.

Nährwerte: 310kcal/E7g/F23g/KH17g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 685

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