Quitten-Mousse auf Weingelee

Dessert » Creme-Dessert » Mousse

Zutaten (4 Personen)

» 12 Blatt Gelatine
» 500ml Weißwein
» 4 Pk. Vanillinzucker
» 2 EL Zucker
» 1 EL Cognac
» 150ml Quittensaft
» 350g Quitte(n)
» 2 EL Zitronensaft
» 2 EL Quittenlikör
» Zitronenschale
» 400ml Schlagsahne
» 40g Schokoladensplitter
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 6 Blatt Gelatine in 200ml Wein einweichen, darin erwärmen und auflösen. Übrigen Wein mit 2Pk. Vanillinzucker, 1EL Zucker und Cognac leicht erwärmen. Aufgelöste Gelatine in dünnem Strahl einrühren und die Flüssigkeit auf vier Dessertteller mit hohem Rand verteilen, so dass ein Weinspiegel entsteht. In etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Rest Gelatine im Quittensaft einweichen. Quitten mit Zitronensaft, Rest Vanillinzucker und Quittenlikör sehr fein pürieren und mit 1EL Zucker abschmecken. Abgeriebene Zitronenschale unterheben. Gelatine im Saft auflösen, mit 3EL Püree verrühren und dann unter das übrige Püree ziehen. Nochmals abschmecken und kühlen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme in eine Schüssel füllen und etwa 3 Stunden kühlen.

3. Mit zwei Esslöffeln Nocken von der Mousse abstechen und je zwei Stück auf jeden Dessertteller mit Weingelee setzen. Mit Quittenstückchen sowie Schokoladensplittern garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Nährwerte: 640kcal/E6g/F32g/KH52g pro Portion

angelegt am: 04.02.2004 Rezept-Nr: 940

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