

# Grapefruit - Mous 1

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |  |
|-----|-------|--|
|     |       | ITAL. MERINGEAGE                                 |
| 400 | Gramm | Zucker mit                                       |
| 100 | ml    | Wasser   |
|     |       | Auf 125° C kochen (Zuckerthermometer)            |
|     |       | Dann.....  |
| 2   | Ltr.  | Grapefruitsaft                                   |
|     |       | Frisch gepresst, mit                             |
| 600 | Gramm | Zucker, lauwarm auflösen Saft und                |
|     |       | Zuckergemisch mit dem aufgeschlagenen Eiweiss    |
|     |       | Vermischen.Nun die Creme langsam kalt rühren.Ist |
|     |       | Die  |
|     |       | Creme kalt dann                                  |
| 500 | Gramm | Geschlagene Sahne Vorsichtig unterrühren         |

## Anleitung:

Achtung grosse Menge !

Zucker kochen ! .... Mann setzt den Zucker mit dem Wasser in einem schmalen hohen Topf aufs Feuer und lässt die Flüssigkeit kochen, gelegentlich mit einem in kaltem Wasser getauchtem hitzebeständigen Pinsel(kein Plastik) den Topfinnenrand nach unten hin abwaschen. Dadurch wird die Zuckerkristallisierung verhindert. Wenn kein Zuckerthermometer vorhanden ist! Die Zuckerlösung ist noch weiss, kocht etwa schon 10 min. Sie darf nicht braun werden,dann hat sie zu lange gekocht und bei der Probe ist der Zucker Glashart.

ACHTUNG DIE " HEISSE FLÜSSIGKEIT " AB JETZT NICHT MIT DER HAUT IN BERÜHRUNG BRINGEN ODER PROBIEREN VERBRENNUNGSGEFAHR !

Nun einen Holzkochlöffel in die kochende Flüssigkeit tauchen und den selben mit der Zuckerlösung im kalten Wasser kurz abschrecken. Ist die Zuckerlösung am Kochlöffel glebrig hart und man kann "noch" durchbeissen,dann ist der Zucker richtig gekocht,ist die Zuckerprobe noch weich, noch etwas weiterkochen, ist sie jedoch Glashart wurde zu lange gekocht,dann zu Caramell weiter kochen etwas flüssige Sahne zugeben und auf ein geöltes Backblech schütten, schneiden und Caramellbonbons machen und nochmal von vorne. Das Eiweiss in der Anschlagmaschine fassen aufschlagen, dann den heissen Zuckersirup in dünnem Strahl beim mittleren Geschwindigkeit weiterschlagend zugeben. Ist die Zuckerlösung aufgebraucht und das Eiweiss schön fest,dann den Grapefruitsaft mit Zucker zugeben und im Eiswasser kalt rühren anschliessend die geschlagene Sahne zugeben.