

Karotten - Mousse Süß

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Karottensaft
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Honig
6	Stücke	Eigelb
200	Gramm	Karotten in Brunoise Planchiert (kleine Würfelchen)
1	Prise	Salz
3/4	Ltr.	Geschlagene Sahne
150	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1		Zimt
1	Prise	Nelkenpulver gemahlen

Anleitung:

Die klein geschnittenen Karottenwürfel in wenig Karottensaft kurz bissfest kochen. Den Saft absieben und zurück geben zum weiterverarbeiten. Im Sieb kurz mit kaltem Wasser abbrausen. Eigelb, Zucker und Honig cremig schlagen. Karottensaft anwärmen und zugeben. Dann zur Rose aufschlagen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum)Gelatine einweichen und zur abgezogenen Creme geben und auf Eiswasser kalt rühren. Nun gemahlene Haselnüsse, Zimt und das Nelkenpulver zugeben, bevor die Creme beginnt zu gelieren die geschlagene Sahne zugeben und kaltstellen.

Garnitur: Dieses Gemüse-mous eignet sich Hervorragend zum Variieren mit anderen z.B. Schoko und ein Frucht-mous, angerichtet wird die Mous in auf oder an einer Vanillesauce, mit exotischen Früchten.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann