

Pflaumenwein - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Zucker und
100	Gramm	Wasser in einem Topfchen Auf 124°C kochen (Zuckertermometer) Vorsicht Verbrennungsgefahr
16	Stücke	Eigelb warm in einer Anschlagmaschine schaumig Schlagen dann die Flüssige 124° heisse Zuckerlösung beim weiter Schlagen/rühren zugeben
10	Blätter	Eingeweichte Gelatine, auflösen und auch Zugeben Nun die Creme langsam kalt Schlagen rühren bevor die Creme geliert
500	Gramm	Geschlagene Sahne zugeben Und in Schüsseln abfüllen Mit Klarsichtfolie abdecken und Kühlen.

Anleitung:

VORSICHT - Verbrennungsgefahr !

PS: Wer kein Zuckerthermometer hat. Der kochende heisse Zucker sollte noch nicht braun sein. Probe: Ein Holzkochlöffel kurz in die heisse Zucker-Flüssigkeit tunken, gleich im kalten Wasser abschrecken. Ist der Zucker beim draufbeissen glebrighart und noch zum durchbeissen, dann ist er richtig, nicht Glas hart? Wird der Zucker zuwenig gekocht, dann ist das Mous nicht fest genug.

Ein fantastische Mous dem z.b eingelegte Trockenpflaumen halbiert zugegeben werden können.

Garnitur : Auf Teller, Mousnocken auf den Teller anrichten, dann mit einem Sabayone aus Pflaumenwein verfeinern. Gebäck. Im Glas, Sektkelche mit Mous füllen und als Zwischenlage Vanillesauce 2-3 Lagen.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann