

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
		Anschlagmaschiene 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