

Preiselbeer - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Frische Preiselbeeren
120	Gramm	Zucker
100	ml	Portwein
1/2	Ltr.	Dunklen Rotwein
4	Blätter	Eingeweichte Gelatine
250	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Preiselbeeren, Zucker, Portwein und Rotwein aufkochen bis die Preiselbeeren weich sind. Nun alles mixen durch ein Haarsieb passieren und die eingeweichte Gelatine zugeben. Verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat und abkühlen. Dann die geschlagene Sahne zu der " Flüssigkeit " die fast am gelieren ist zugeben und kalt stellen oder gleich in Glasteller abfüllen.

Garnitur :

Im Glas leicht angeschlagene mit echtem Vanille versehene Sahne obenauf.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann