

Weinbrand - Kirschen - Mousse

Zutaten für: 10-12 Personen

500	Gramm	Kuvertüre
500	Gramm	Butter
3	Stücke	Eigelb
250	Gramm	Zucker
12	Stücke	Eiweiss
1	Ltr.	Sahne geschlagen
250	Gramm	Weinbrandkirschenpralinen

Anleitung:

Butter weich mit Eigelb leicht schaumig rühren. Eiweiss mit Zucker zu Eischnee schlagen, aufgelöste Kuvertüre langsam zugeben und mit der Buttermasse vorsichtig vermischen. Wichtig die Zutaten sollten zur Verarbeitung eine ausgewogene Temperatur haben. Die Pralinen - Weinbrandkirschen in eine Schüssel geben und mit einem Stupfen gegenstand etwas zerkleinern. Anschliessend zur Mous hinzugeben. Jetzt wird die Mous In Gläser abgefüllt und gekühlt.

Kirschen in Weinbrand :Ausgesucht schöne grosse Kirschen mit Stiel in Weinbrand einlegen gleiche Zubereitung wie Runtopferherstellung, aber Weinbrand verwenden.

Garnitur:

Gläser mit weissen Kuvertürespähne verzieren, Sahnerosette und wenn vorhanden eine Kirsche in Weinbrand eingelegte mit Stiel als krönenter Abschluss.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann