

Zimt - Mousse 2

Zutaten für: 12 Personen

3/4	Ltr.	V - Milch
30	Gramm	Zimt gemahlen
350	Gramm	Zucker
12	Blätter	Gelatine
60	ml	Cognac
750	Gramm	Sahne geschlagen
8	Stücke	Eigelb

Anleitung:

Achtug Grosse Masse !

Milch erhitzen ,Eigelb, Zucker, Zimt mit einem Rührgerät aufschlagen, dann die Milch unter rühren mit einem Schneebesen in die Eiermasse einlaufen lassen und auf dem Feuer im heissen Wasserbad gleichmässig zur Rose aufschlagen bis ca. 60° C. Dann die eingeweichte und vom Wasser ausgedrückte Gelatine zugeben, sowie den Alkohol. Nun rasch den Topf oder Aufschlagkessel im Eiswasser bei gelegentlichem rühren abkühlen. Wenn die Creme kalt und keine wärme gespürt wird, eventuell die Masse durch ein feines Sieb laufen rühren, falls sich Eigelbpartikel gebildet haben die beim aufschlagen im heissen Wasser geronnen, sind ausgesondert werden. Nun die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen verrühren und das Ganze in Glasschüsseln abfüllen mit Plastikfolie abdecken und etwa 6-12 Std kühlen. Mit einem in heissem Wasser getauchte Esslöffel Nocken abstechen und auf Essensteller unter Verwendung von Fruchtsauce und Früchten je nach Jahreszeit anrichten.

Quelle:

Copyrigth: Konrad Heizmann