

Ananas - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

0,6	Ltr.	Ananassaft
0,15	Ltr.	Weiswein
200	Gramm	Zucker
8	Stücke	Eigelb
12	Blätter	Gelatine
3/4	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Ananassaft und Weiswein erwärmen. Zucker und Eier schaumig rühren. Die heiße Flüssigkeit zugeben und im Wasserbad mit dem Schneebesen warm zur Rose aufschlagen ca. 60°C. Wenn die Flüssigkeit zu heiß wird, dann gerinnt das Ei. Nun gleich ins Eiswasser stellen und abkühlen, dabei die eingeweichte Gelatine zugeben, damit sie sich auflösen kann. Wer möchte darf noch ein Paar geschnittene Ananasstücke zugeben. Ist die Creme nahe am Gelieren, dann die geschlagene Sahne zugeben und kalt stellen.