

Apfelmost - Mousse

Zutaten für: 2-3 Grosse Glasschüsseln

1	Ltr.	Apfelmost
1/2	Teel.	Zimt
8	Stücke	Eigelb
250	Gramm	Zucker
1	Ltr.	Geschlagene Sahne
16	Blätter	Gelatine
200	Gramm	Pochierte Apfelwürfel Zitronensaft

Anleitung:

Apfelmost erhitzen, Eigelb, Zucker und Zimt Cremig aufschlagen, den heissen Apfelmost unter rühren in die Eier laufen lassen und auf dem Feuer oder heissen Wasserbad zur Rose aufschlagen ca.60°C. Ist die Creme abgebunden den Topf sofort in Eiswasser stellen und abkühlen, dabei die eingeweichte Gelatine ausgedrückt in die noch warme Creme geben. Ist die Creme kalt die in Zitronenläuterzucker gekochten Apfelwürfel Flüssigkeit abschütten und die Apfelwürfel in die Creme geben. Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme in Glasschüsseln geben und kaltstellen.

Garnitur : Sahnerosette mit einer unterm Salamander mit Pudezucker angebratenen Abfelscheiben belegen.