

Feigen - Mousse " Smyrna "

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weiche Feigen
1/2	Ltr.	Weiswein
4		Zucker
2	Stücke	Zitronen Saft
4		Weinbrand
6	Blätter	Gelatine
200	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Feigen in einer grossen Schüssel mit Wasser übergiessen, das die Feigen einige Zentimeter mit Wasser bedeckt sind und Über Nacht stehen lassen. Am anderen Tag Die Feigen in einen Topf mit Einweichwasser 30 Min lang weich kochen, höchstens 50 Min. abkühlen lassen und die Feigen in Würfel schneiden. Wein mit Zitronensaft, Zucker erhitzen ,Gelatine eingeweicht zugeben und abkühlen lassen bis kurz vor dem Erstarren. Nun geschlagene Sahne und die Feigenwürfel unterziehen und in Gläser füllen. Etwas Sahne übrig lassen zum Ausgarnieren.