

Feigen - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

4	Barlöff.	Gelatine, weiße
250	Gramm	Feigen, getr.
100	ml	Weißwein
4		Eigelb
3	Essl.	Zucker
2	Essl.	Zitronensaft
1/8	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Schlagsahne

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 g Feigen kleinschneiden und im Weisswein 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Dann mit dem Schneidstab puerieren und die ausgedrueckte Gelatine darin auflösen.

Eigelb mit Zucker, Zitronensaft und Milch im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Feigenpueree unterziehen, die Creme auf Eiswasser kalt rühren.

Die Sahne steif schlagen. 2/3 davon unter die Creme ziehen und 1/2 Std. kalt stellen. Restliche Feigen in Scheiben schneiden, Die Creme mit den Feigen und restlicher Sahne garniert servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

:Pro Person ca. : 538 kcal

:Pro Person ca. : 2272 kJoule