

Hagebutten - Mousse mit Aprikosen

Zutaten für: 4 Portionen

4	Blätter	Weiße Gelatine
1	Dose	Aprikosen (800 g)
1	Pack.	Hagebuttenkonfitüre (450 g)
3		Eigelb
150	ml	Schlagsahne
		Zimt zum Bestäuben

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen abgiessen, den Saft auffangen, 1/4 l Saft mit der Hälfte der Hagebuttenkonfitüre erwärmen, dabei umrühren.

Wenn die Konfitüre flüssig wird, das Eigelb mit dem Schneebesen unterschlagen. Im Wasserbad weiterschlagen und erhitzen, bis die Masse dicklich ist, aber nicht kocht. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und kalt stellen, bis sie fast geliert. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Kaltstellen und mindestens 3 Std. gelieren lassen.

Restliche Konfitüre im restlichen Saft auflösen. Die Aprikosen in Spalten schneiden und in die Sosse geben. Mit der Mousse anrichten, die Mousse mit Zimt bestäuben.