

## Mohn - Mousse mit Portweitrauben

Zutaten für: 1 Rezept

3	Blätter	Weißer Gelatine
200	ml	Sahne
1		Ei
2		Eigelb
25	Gramm	Honig
25	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Sahnequark
2	Essl.	Back-Mohnmischung
200	Gramm	Blaue Weintrauben
2	Teel.	Vanille-Puddingpulver
3	Essl.	Portwein
150	ml	Weißer Traubensaft

### Anleitung:

Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen, kalt stellen. Das Ei mit Eigelb, Honig und Zucker cremig schlagen, den Zitronensaft dazugeben. Den Quark unterrühren. Die Gelatine in wenig heißem Wasser auflösen und langsam zu der Eier-Quarkmasse geben. Sahne und Mohn unter die Creme ziehen. In Portionsschälchen oder Förmchen füllen und kalt stellen. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Puddingpulver mit Portwein anrühren. Traubensaft aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Zuletzt die Trauben untermischen. Die Mohnmousse mit den Trauben servieren. (6 Portionen) Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten