

Sangria - Mousse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	Ltr.	Sangria mit
1/2	Stück	Unbehandelt Orange
1/2	Stück	Unbehandelte Zitrone
		Und
200	Gramm	Zucker auf 0,5 L reduzieren, (einkochen)
6	Stücke	Eigelb
6	Blätter	Gelatine
500	Gramm	Geschlagene Sahne

GARNITUR

Geschlagene Sahne
Orangenfilet`s

Anleitung:

Sangria mit Zucker und den in Würfel geschnittenen Früchte aufkochen, so lange kochen bis nur noch 1/2 L Flüssigkeit übrig ist. Absieben und Flüssigkeit nochmal nachmessen, es müssen 0,5 Liter sein. Die eingeweichte Gelatine zugeben und abkühlen. Fäkt die Masse an zu gelieren die nicht zu steif geschlagene Sahne zugeben und kalt stellen.

Garnitur :

In Gläser; Mous mit einem spritzbeutel in Gläser spritzen. Mit Sahnerosette, Hippenrolle und Fruchstücken ausgarnieren.

Auf Teller, Mousnocken auf Fruchtsalat von Zitrusfrüchten. Schokoladen-; und Vanillesauce auf dem Teller geben mit einem Zahnstocher marmorieren.