REZEPT FÜR BIRNEN-VANILLE-MOUSSE MIT KARAMELLTOPPING

BIRNEN-VANILLE-MOUSSE MIT KARAMELLTOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 70 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

- 300 g Birnen
- 50 ml trockener Weißwein
- 150 g SweetFamily Bio-Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Crème fraîche
- 125 g Schlagsahne
- 40 g Mandeln

803

ZUBEREITUNG

468	5	48	27
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit Wein, 50 g Bio-Zucker und Vanillemark aufkochen und zugedeckt ca. 7 Minuten weich köcheln. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Birnen in der Flüssigkeit pürieren, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

2. Crème fraîche gut unterrühren und das Püree kühl stellen, bis es beginnt zu gelieren. Sahne steif schlagen, unterheben und Mousse auf 4 Portions-Dessertgläser verteilen. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

3. 100 g Bio-Zucker und 2 EL Wasser erhitzen und goldgelb karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen, Topfboden kurz in kaltes Wasser tauchen und Karamell leicht abkühlen lassen, bis er zähflüssiger wird. Etwas Karamell als 4 Gitter oder Ornamente auf ein mit Backpapier belegtes Blech träufeln. Mandeln im übrigen Karamell wenden, daneben aufs Backpapier geben, alles trocknen lassen.

4. Karamellgitter vorsichtig vom Papier lösen. Karamellisierte Mandeln grob hacken und auf der Mousse verteilen. Mit je einem Karamellornament toppen und sofort servieren.