Rezept

HIMBEER-GELEE MIT MARSALA ZABAGLIONE MOUSSE

WWW.SISTER-MAG.COM

Ab dieser Seite drucken

HIMBEER-GELEE

mit Marsala Zabaglione Mousse

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

- 700 g Himbeeren, plus einige zum Dekorieren
- 60 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 50 ml Marsala Wein

ZEIT
Gelee:
Kochzeit: 30 Min.
Kühlen: über Nacht

Mousse:
Kochzeit: 15 Min.
Zubereitung: 10 Min.

PORTIONEN
6-8 Personen

KATEGORIE
Nachspeise

AUSGABE
sisterMAG47

SCHRITT 1 Die Himbeeren mit 200ml Wasser und Zucker in einen großen Topf geben.

SCHRITT 2 Die Himbeeren zum Köcheln bringen und bei geringer Hitze ca. 8 Minuten weich kochen. Rühren, um die Himbeeren zerkleinern.

SCHRITT 3 Gelatine in kaltem Wasser weich werden lassen.

SCHRITT 4 Die Himbeer-Mischung durch ein feines Sieb in einen Messbecher geben.

SCHRITT 5 Man sollte ca. 600 ml Flüssigkeit haben – falls es weniger ist, mit Wasser auffüllen.

SCHRITT 6 Die Flüssigkeit wieder in den Topf geben und zum Köcheln bringen. Den Topf von der Hitze nehmen.

SCHRITT 7 Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken.

SCHRITT 8 Gelatine in die Himbeerflüssigkeit geben und rühren, bis alles vollständig aufgelöst ist.

SCHRITT 9 Flüssigkeit in eine Puddingform geben und abkühlen lassen.

SCHRITT 10 Wenn alles Raumtemperatur erreicht hat, die Form in den Kühlschrank tun und über Nacht fest werden lassen

SCHRITT 11 Um das Gelee aus der Form zu lösen, die Form unten für 4-5 Sekunden ein wenig in heißes Wasser tauchen und dann sofort auf einen Teller stürzen.

SCHRITT 12 Das Zabaglione Mousse erst direkt vor dem Servieren zubereiten.

SCHRITT 13 Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker in eine hitzefesten Schüssel über einem Topf mit leicht köchelndem Wasser geben.

SCHRITT 14 Schüssel und Wasser dürfen sich auf keinen Fall berühren!

SCHRITT 15 Eigelb und Zucker mit einem elektrischen Handmixer rühren, bis sie blass und fluffig sind und ca. 3 Mal so viel Volumen haben wie zuvor.

SCHRITT 16 Unter ständigem Rühren den Marsala Wein einfließen lassen. Diese Mischung beiseite stellen.

SCHRITT 17 In einer anderen Schüssel die Eiweiße steif schlagen. Die erste Hälfte Eiweiß vorsichtig unter die Eigelb-Mischung heben. Die zweite Hälfte unterheben.

SCHRITT 18 Sofort mit dem Himbeer-Gelee servieren.

Lochen