Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Mousse von Himbeeren auf geflämmtem Zitronen-Baiser

Zutaten:

Für 4 Personen:

Mousse

- 250 g Himbeeren
- 250 g Sahne
- 50 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine

Baisermasse

- 2 Eiweiße (sehr frisch oder pasteurisierte Eiweiße)
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Extra

- Weiße Crisp Schokolade und Schokotrüffel (Himbeere)
- Beeren der Saison (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren)
- Himbeerpulver
- etwas gehackte Pistazien

Zubereitung

Für die Mousse die Himbeeren in einem Topf 2 Minuten aufkochen, dann fein mixen und anschließend durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Vom aufgefangenen Himbeermark 150 g abwiegen. Den Rest für die Deko beiseitestellen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

3 EL Wasser mit 50 g Zucker aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Topf beiseitestellen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann die gequollene und ausgedrückte Gelatine im Zuckerwasser auflösen.

150 g Himbeermark zur Zuckerlösung mischen, in eine Schüssel umfüllen und alles 10 Minuten abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und ins Himbeergemisch unterheben. In Silikonformen oder kleine Förmchen abfüllen (z.B. kleine Joghurtbecher) und 1 Stunde kühlen. Dann im Gefrierschrank 4 Stunden gefrieren.

Für die Baisers werden beide Eiweiße mit einem elektrischen Rührgerät und einer Prise Salz und Zitronenabrieb aufgeschlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist.

Zum Anrichten auf Teller jeweils 2 EL Baisermasse verstreichen. Mit einem Crème Brûlée-Brenner die Baiserwellen abflämmen, bis die Spitzen goldbraun sind.

Die Himbeermousse daneben anrichten. Mit ein paar Tupfer Himbeermark, Beeren, halbierten Trüffeln, Crisp-Schokolade, Himbeerpulver und Pistazien dekorieren.

Tipp: 1 Stunde vor dem Servieren die gefrorene Himbeermousse aus den Förmchen stürzen und auf Teller anrichten (Auftauen dauert ca. 45-60 Minuten). Wer es schneller servieren möchte, kann die Mousse auch in eine Schüssel abfüllen und nach ca. 2 Stunden kühlen und mit einem Esslöffel kleine Nocken abstechen.