

Vanille - Mousse mit Birnen

Zutaten:

2 Birnen
500 ml Wasser
75 ml Weißwein
70 g Zucker
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
4 Eigelb
250 ml Milch
2 Vanillestangen
Sahne, Zimtpulver

Zubereitung:

- 20 g Zucker, Wasser und Wein aufkochen lassen.
- Birnen vierteln und ins Weinwasser geben.
- Etwa 10 Minuten zugedeckt dünsten.
- Weinwasser wegschütten (oder trinken).
- Fünf Birnenviertel pürieren.
- Restbirnen in kleine Würfel schneiden.
- Das Mark aus den Vanillestangen schaben.
- Milch mit den leeren Stangen erhitzen.
- Hitzige Milch abkühlen lassen.
- Vanillemark, Restzucker und Eigelb im heißen Wasserbad schaumig schlagen.
- Milch ohne Vanillestangen in den Schaum rühren.
- Gelatinepulver ebenfalls unterrühren.
- Alles schlagen, bis die Creme etwas andickt.
- Birnenpüree einrühren.
- Birnenstücke auf vier Dessertgläser verteilen.
- Mousse über die Birnenstücke geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Sahnetupfer und Zimt garnieren.