

Rotwein - Mousse

Zutaten:

200 g Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren etc.)
200 ml Rotwein
60 g Zucker
300 ml Apfelsaft
4 Eiweiß
60 g Speisestärke
1 Zimtstange



Zubereitung:

- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Zimtstange, Zucker, 200 ml Apfelsaft und Rotwein aufkochen lassen.
- Die Stärke mit dem Restapfelsaft anrühren.
- Angerührte Stärke unter die kochende Weinmischung rühren.
- Alles zusammen aufkochen lassen.
- Eischnee unter die Weincreme heben.
- Ganz kurz aufkochen lassen.
- Die Beeren unterheben.
- Mousse in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.