



Rotweinmousse

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt weiße Gelatine

3 Eier

100g Bio Rohrohrzucker* oder Mascobado Vollrohrzucker*

200ml Rotwein*

1 Prise Salz*

1 Vanilleschote* (oder Vanille gemahlen*)

Zubereitung Weinmousse:

4 Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit 50g Rohrzucker und 200ml Wein über einem heißen Wasserbad etwa fünf Minuten lang schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in dem Schaum auflösen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse anschließend auf Eiswasser kalt schlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei die übrigen 50g Rohrzucker einstreuen. Den Eischnee vorsichtig unter die Weincreme heben. Die Mousse anschließend in eine Schüssel füllen und drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair