

Glühwein-Mousse-Dessert



Einkaufsliste:

Für 6-8 Personen
Glühwein-Kompott
400ml Glühwein
1 Orange
2 Sternanis
2 Stangen Zimt
70g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
Prise Nelken
1EL Speisestärke
500g TK Beeren

Zimt-Mousse
250ml Milch
250ml Sahne
2 Eigelb
100g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimtpulver
1 Pck. Pulver Gelatine bzw. 5Blatt
Gelatine
2 Eiweiß
20g weißen Zucker
250g Quark

So wird's gemacht

Für den Kompott Wein und Gewürze mit dem Zucker zum Kochen bringen. Orange in Scheiben schneiden und ebenso hinzufügen. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb geben. Erneut aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. In die Glühwein-Masse rühren und weiter rühren bis die Masse stark eindickt, ggf. mehr Speisestärke anrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun die TK Beeren oder anderen Früchte hinzufügen und erneut 30 Minuten ziehen lassen.

Mousse vorbereiten. Hierfür die Milch zum Kochen bringen, Zucker und Gewürze hinzufügen und rühren. Herdplatte herunterstellen und unter ständigem Rühren die Eigelbe einrühren. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und ebenso einrühren. Masse beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Eiweiß aufschlagen und den weißen Zucker langsam einrieseln lassen. Weiter steif schlagen. Sahne und Quark ebenso steif schlagen. Beides unter die Milchmasse heben.

Mousse mit dem Kompott in Gläser schichten, mindestens 4 Stunden kalt stellen. Übrigen Kompott beiseite stellen. Vor dem Servieren übrigen Kompott erhitzen und warm servieren.