

Chai-Mousse

REZEPT RECHTS

Chai-Mousse

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

400 g weisse Trauben

1½ EL Akazienhonig

3 Blatt Gelatine

Chai:

3 Kardamomkapseln

1 Sternanis

1 Nelke

1 Msp. Muskatnuss

¼ TL Zimtpulver

1 dl Wasser

2 Beutel Schwarztee,

z. B. Finest Ceylon

Mousse:

1 frisches Ei

75 g Zucker

1 Prise Salz

1,8 dl Sauer-Halbrahm

3 dl Halbrahm

Zimtpulver zum Bestäuben

1. Trauben halbieren und entkernen. Mit Honig in einer Schale mischen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

2. Kardamom, Anis und Nelke im Mörser leicht zerdrücken, mit Muskatnuss und Zimt mischen. Wasser aufkochen. Gewürze und Teebeutel ins Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Tee in eine Schüssel absieben. Gelatine aus dem Wasser heben und gut ausdrücken. Gelatine zum Chai geben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

3. Ei trennen. Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Noch heißen Chai langsam unter Rühren dazugießen. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, Masse weiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Sauerrahm mit der Hälfte des Rahms luftig schlagen. Geschlagenen Rahm und Eischnee unter die Chai-Masse heben. Mousse auf die Trauben geben und ca. 4 Stunden kühl stellen.

4. Zum Anrichten restlichen Rahm steif schlagen und auf die Mousse verteilen. Mit Zimt bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 4 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 29 g Fett,
44 g Kohlenhydrate, 1950 kJ/470 kcal

Rooibos-Aprikosen-Cake

REZEPT SEITE 48