

# Bellini-Mousse

Die Bellini-Mousse ist ein Dessert für Erwachsene. Das Rezept ist besonders bei Gästen, nach einem schönen Dinner willkommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

### Für die Mousse

1 Dose	<a href="#">Pfirsiche</a> (Abtropfgewicht 250g)
4 Stk.	Eigelbe
60 g	Staubzucker
4 Blätter	Gelatine (weiße)
200 ml	Prosecco
4 EL	Pfirsichlikör
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
150 g	<a href="#">Biskotten</a> (Pro Glas 3-4 Stück)

### Für den Himbeerspiegel

250 g	<a href="#">Himbeeren</a> (TK)
Nach Belieben	Zitronensaft
Nach Belieben	Staubzucker

### Für die Dekoration

100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2.5 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>

## Zubereitung

1. Für die **Bellini-Mousse** als erstes die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, klein schneiden und mit einem Pürierstab fein pürieren.
2. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig rühren und unter die pürierten Pfirsiche mengen. Als nächstes schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
3. Jetzt die Gelatine in einem Topf, bei geringer Hitze zum schmelzen bringen, dann ein paar Esslöffel von der Creme einrühren, und danach die Masse wieder zurück zur restlichen Creme geben. Anschließend den Prosecco und den Pfirsichlikör unterrühren. Des weiteren die Schüssel kühl stellen, bis die Creme etwas zu gelieren beginnt.
4. In der Zeit das Schlagobers steif schlagen.
5. Nun das Schlagobers unter die Pfirsichcreme heben.
6. Dann die Biskotten (so viel wie man möchte) in Würfel schneiden und in ein Glas/die Gläser geben. Diese dann mit Creme bedecken und wieder Biskotten darauf verteilen. Mit Creme abschließen, dabei etwas Platz zum Rand frei lassen, und die Gläser anschließend für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
7. Für den Himbeerspiegel die Himbeeren auftauen und fein pürieren. Die Soße dann mit Zitronensaft und Staubzucker abschmecken.
8. Kurz vor dem Servieren, das Schlagobers steif schlagen. Nun etwas Himbeersoße auf die Mousse geben, diese mit einem Klecks Schlagobers garnieren und zum Schluss noch mit einer halben Biskotte dekorieren. Die Menge reicht für ca. 5 größere Gläser

## Tipp

Wer möchte kann die Bellini-Mousse noch mit einem Blatt Zitronenmelisse oder Minze ausschmücken. Außerdem kann man anstatt Biskotten auch einen Biskuitboden verwenden.