Exotische Passionfruchtmousse

Die exotische Passionsfruchtmousse vereint die Exotik der Passionsfrucht mit der luftigen Konsistenz der Mousse. Dieses Rezept sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

6 Stk.	Passionsfrüchte
60 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
2 Blätter	Gelatine
300 ml	Schlagobers

Für die Sauce

10 Stk.	Passionsfrüchte
2 EL	Zucker
1 Blatt	Gelatine

Zubereitung

1. Für die exotische Passionsfruchtmousse zunächst die Mousse und danach die Sauce zubereiten. Die Gelatineblätter für die Mousse in reichlich Wasser einweichen.

2. Währenddessen die Passionsfrüchte halbieren, ihr Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und durch ein Sieb streichen. Diesen Saft mit dem Wasser für die Mousse und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Aufkochen und dann etwas einkochen lassen. Vom Herd nehmen.

3. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen (aber nicht kochen lassen) und als Wasserbad verwenden. Den Passionsfruchtsaft mit Ei und Eigelb in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad schaumig schlagen.

4. Gelatine aus dem Wasser nehmen und - ohne abtropfen zu lassen - in einen kleinen Topf geben und erwärmen, so dass sich die Gelatine auflöst. Etwas von der Mousse-Creme dazugeben und mit der Gelatine verrühren.

5. Dann diese Mischung mit dem gesamten Rest des Passionsfrucht-Schaums in einer Schüssel vermengen und diese Schüssel in Eiswasser stellen. Den Schaum nun kräftig schlagen, bis er abgekühlt ist und am Rand zu gelieren beginnt.

6. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter den Schaum heben. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Hierfür die Gelatine in Wasser einweichen und die Passionsfrüchte halbieren. Von vier Fünftel der Früchte das Fruchtfleisch herauslösen und durch ein Sieb passieren.

8. Von den übrigen Früchten das Fleisch herauslösen und zusammen mit den Kernen der Passionsfruchtsaft vermischen. In einem Topf erwärmen und den Zucker unterrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen.

9. Gelatine hinzufügen und unterrühren, bis sie sich ebenfalls aufgelöst hat. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Passionsfruchtschaum in Dessertgläser füllen und die Sauce darüber gießen. Alternativ auf Tellern die Sauce als Fruchtspiegel und darauf die Mousse anrichten.

Tipp

Zur exotischen Passionsfruchtmousse frisch geschlagenes Schlagobers servieren.