Rotwein-Spekulatius-Mousse

Das Rezept von der Rotwein-Spekulatius-Mousse bietet den krönenden Dessert-Abschluss eines gelungenen Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

Für die Mousse

4 Blätter	Gelatine (rot)
200 ml	Rotwein (nach Belieben halbtrocken oder trocken)
70 g	Zucker
0.5 TL	Vanillepaste
0.75 TL	Zimt (oder nach Belieben)
200 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eiweiße (frische)
Nach Belieben	Gewürzspekulatius

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers (geschlagen)
Nach Belieben	Gewürzspekulatius

Zubereitung

1. Für die **Rotwein-Spekulatius-Mousse** zuerst die Blattgelatine nach Packungsanleitung einweichen.

2. In der Zwischenzeit den Rotwein, die Vanillepaste und den Zimt in einen Topf geben und

unter Rühren erwärmen (nicht Kochen).

3. Dann die Gelatine hinzufügen, auflösen und auskühlen lassen.

4. Derweil ein paar Kekse nach Belieben zerbröseln.

5. Jetzt die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und zur Seite stellen.

6. Danach das Schlagobers ebenfalls steif schlagen.

7. Nun nach und nach erst das Schlagobers unter den abgekühlten und leicht gelierenden Rotwein heben.

8. Anschließend das geschlagene Eiweiß ebenfalls nach und nach unterheben.

9. Jetzt ca. die Hälfte der Creme auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen.

10. Dann nach Belieben die zerbröselten Spekulatius auf die Gläser verteilen.

11. Dann die restliche Creme auf die Gläser verteilen. Die Mousse sollte nun ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen. Vor dem Servieren kann man die Creme noch mit etwas Schlagobers und einem Spekulatius-Keks dekorieren.

Tipp

Man kann die Rotwein-Spekulatius-Mousse zusätzlich mit einem Melisse- oder Minzblatt dekorieren.