Topfen-Mohn-Mousse

Ein leckerer Nachtisch darf auch optisch ruhig etwas hermachen. Das Topfen-Mohn-Mousse sieht nicht nur toll aus, sondern gelingt mit diesem Rezept auch wirklich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

3 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
2 EL	Rum
260 g	Topfen
260 g	Mohn
2 Packungen	Vanillezucker
300 g	Schlagobers
200 g	Himbeeren (zur Garnierung)

Zubereitung

1. Für das Topfen-Mohn-Mousse zuerst die Gelatine in kaltes Wasser legen. Dafür am besten eine mittelgroße Aluschüssel nehmen.

2. Die Orangen sehr heiß abwaschen und dann die Schale fein abreiben. Danach die Frucht halbieren und entsaften, dabei darauf achten, dass keine Kerne in der Flüssigkeit bleiben. Zu dem Saft die Gelatine, Rum und Vanillemark hinzugeben und in einem kleinen Topf auf dem Herd warm werden lassen. Die Gelatine muss sich dabei vollständig auflösen.

3. In einer weiteren Schüssel den Topfen mit der Mohnmischung verrühren, Vanillezucker hinzugeben und die Mischung des Orangensaftes mit der Gelatine ebenfalls vorsichtig unterrühren. Das Ganze nun in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit den Schlagobers steif schlagen und dann ganz vorsichtig unterheben,

wenn die Masse im Kühlschrank anfängt zu gelieren. Den Nachtisch abermals in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht kaltstellen. Wenn es mal schnell gehen muss, reichen auch 3 – 4 Stunden.

5. Toll sieht es auch aus, wenn man gleich portionsweise den Nachtisch abfüllt und diesen dann mit frisch gewaschenen und abgetrockneten Himbeeren garniert.

Tipp

Auch bei Kindern ist das Topfen-Mohn-Mousse ein Hit, hier dann einfach den Rum rausnehmen oder ihn durch Aroma ersetzen. Muss aber nicht zwingend, die Kleinen müssen sich nicht von Anfang an, an den Alkoholgeschmack gewöhnen.