

Weißer Mousse mit Mohn und Kirschgrütze

Das Rezept von der weißen Mousse mit Mohn und Kirschgrütze lässt sich gut vorbereiten. Das süße Dessert passt zu vielen Anlässen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

2 Blätter	Gelatine
100 g	Weißer Schokolade
2 Stk.	Eigelbe (frische)
2 Stk.	Eiweiße (frische)
20 g	Zucker (oder Süße nach Belieben)
1 EL	Mohnfülle (Mohnfix/Mohnback etc.)
1.5 EL	Rum
125 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Kirschgrütze

Zubereitung

1. Für die **weiße Mousse mit Kirschgrütze** zuerst die Schokolade zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.
2. Dann die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Nun die Eigelbe mit dem Zucker dick-schaumig schlagen.

4. Danach die weiße Schokolade und die Mohnfülle unterrühren. Anmerkung: Wer den Geschmack von Mohnfülle nicht so gerne mag, kann auch zu einem anderen Mohn greifen. Da fertige Mohnfülle schon gesüßt ist, empfiehlt es sich, die Süße nach eigenem Geschmack anzupassen.
5. Nun das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen. Die Mixstäbe hinterher gründlich reinigen, sodass sie fettfrei sind.
6. Jetzt die Eiweiße ebenfalls steif schlagen und zur Seite stellen.
7. Als nächstes die Gelatine im Rum bei geringer bis mäßiger Hitze zum Schmelzen bringen (nicht Kochen) und nach und nach ein paar Esslöffel von der Eigelb-Creme unterrühren. Anschließend die Gelatine-Creme zurück zu der restlichen Creme geben und gründlich verrühren.
8. Jetzt erst das Schlagobers unter die Creme heben ...
9. ...und letztendlich das geschlagene Eiweiß nach und nach unterheben.
10. Die Creme hinterher in Gläser oder Schälchen füllen und für ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
11. Kurz vor dem Servieren die Creme nach Belieben mit Kirschgrütze bedecken.

Tipp

Die weiße Mousse mit Mohn und Kirschgrütze schmeckt auch mit einer Himbeergrütze.