

Crème-fraiche-Mousse mit Maracujasoße

362

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 197

Bemerkungen:

Zutaten:

MOUSSE:
1 Bio-Zitrone
2 Eigelb
60 g Zucker
150 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
150 g Crème fraîche

SOSSE:
7 frische Maracujas
60 g Zucker
200 ml Maracuja-Nektar

Rezept:

Mousse:
Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und beiseite stellen (der wird später für den Karamell gebraucht). Eigelb und Zucker etwa 3 Minuten mit den Quirlen des Handrührers dickcremig aufschlagen.

Sahne steif schlagen und dabei Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Crème fraîche, Zitronenschale und Schlagsahne mit einem Schneebesen unter die Eigelbcreme heben.

Die Mousse in Becher oder eine Schüssel füllen und für 2-3 Stunden kalt stellen.

Soße:
Maracujas halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauslösen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen.

Zitronensaft, Maracujakerne und -nektar in die Pfanne geben (Vorsicht, es dampft und spritzt). Alles aufkochen und bei kleiner Hitze rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Soße abkühlen lassen und zum Servieren auf die Mousse träufeln.

Ohne Wartezeit fertig in 30 Minuten.

Tipp
Für die Mousse nur ganz frische Eier nehmen, Mousse gut kühlen und am gleichen Tag essen. Wer keine Maracujakerne mag, streicht es durchs Sieb. Oder nimmt statt Maracuja ein Fruchtpüree (z. B. aus Himbeeren).