

Birnenmousse

Zeit gesamt

3h 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	3 St.
Birnen	500 g
Weißwein, trocken	100 ml
Zucker	2 EL
Vanille Zucker	2 TL
Crème fraîche	200 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einer Schüssel Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln.
- 2. In einem Topf Birnen mit Weißwein, Zucker und Vanillinzucker aufkochen und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe sehr weich garen, kurz abkühlen lassen. Birnen mit Flüssigkeit pürieren und Crème fraîche unterrühren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Birnencreme kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
- 3. In einer Schüssel Sahne mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Birnencreme heben. Mousse mit Birnen mind. 3 Stunden kühl stellen.
- 4. Mit Hilfe eines warmen Esslöffels Birnenmousse portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g