Weihnachtsbacken Rezepte

Mohnmousse auf Beerenmark

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beere, Feste, Menu, Mohn, Mousse, Nachtisch, Weihnachten

Mohnmousse:

50 g Mohn, fein gemahlen	200 g weisse Kuvertüre
10 Rotwein	3 Grand Marnier (oder - Cointreau)
2 Eier	500 g geschlagene Sahne
1,50 Blatt Gelatine	

Beerenmark:

1 Pack. gemischte Beeren - (tiefgekühlt) etwas Likör (Brombeer oder - Cassis)	etwas Puderzucker
--	-------------------

Dekoration:

etwas saure Sahne

Mohn mit Rotwein aufgießen und zu einem Brei kochen. Eier über dem Wasserbad warm schlagen, Gelatine dazugeben, kalt schlagen. Die weisse Kuvertüre schmelzen und etwas abgekühlt mit der Mohnmasse und den Eiern mischen und etwas Grand Marnier zugeben. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Die Beerenfrüchte pürieren, passieren und mit Likör und Puderzucker abschmecken. Das Beerenmark auf Teller verteilen und das Mohnmousse in Nocken darauf anrichten. Die saure Sahne glatt rühren, mit einem Kaffeelöffel auf das Beerenmark setzen und mit Hilfe von Zahnstochern zu Herzformen ziehen.