

Apfelschaumcreme auf Beerenspiegel



Zutaten:

6 Blatt weiße Gelatine
6 Eigelb
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote
2 EL Zitronensaft
2 EL Apfel-Likör
250 ml Apfelsaft (ca. 400 ml Apfelsaft auf 250 ml einkochen)
250 ml geschlagene Sahne
3 Eiweiß, steif geschlagen
200 g Brombeeren
200 g Himbeeren (oder andere Beeren)
200 g Heidelbeeren (oder andere Beeren)
Zucker und Zitrone

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit dem Puderzucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Likör und den Zitronensaft unterrühren. Vanilleschote auskratzen und das Mark dazugeben. Die eingeweichte Gelatine erhitzen und unter die Masse geben. Nach und nach den Apfelsaft mit dem Schneebesen unterrühren. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Ebenso das steif geschlagene Eiweiß. Die Creme auf Dessertteller in einen Metallring geben und ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Beeren mit etwas Zucker und Zitrone kurz erhitzen und anschließend durch ein feines Sieb drücken. Kalt stellen. Die Metallringe von der Creme ziehen und anschließend das Beeren-Mousse um die Creme schütten. Evtl. mit 2-3 frischen Beeren garnieren.