

Prosecco - Mousse auf Cassis - Beeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, leicht, passt in so manche Speisefolge, einfach köstlich

Zutaten

- 150 ml Prosecco
- 1 El Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 3 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 ml geschlagene Sahne
- 300 g TK - Beerenmischung, aufgetaut
- 3 - 4 El Schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
- Frische Minze, gezupft, für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Prosecco auf einem heißen Wasserbad cremig - dicklich aufschlagen. Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, auflösen. In kaltem Wasser abkühlen lassen.

Schritt2

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, die Sahne mit dem restlichen Zucker ebenfalls.

Schritt3

Beides nacheinander, locker mit dem Schneebesen unterheben und in einer flachen Schüssel kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit 200 g aufgetaute Beeren mit 50 g Zucker, mittels Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt5

Ev. leicht mit Sahnesteif binden und den Cassis unterrühren

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf einem gekühlten Dessertteller zunächst einen Spiegel gießen, die restlichen Beeren verteilen.

Schritt8

Mit in heißem Wasser getauchten Esslöffeln schöne, glatte Nocken formen, dekorativ in die Mitte setzen und mit Minzeblättchen garniert servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-mousse-auf-cassis-beeren/>