

# Prosecco - Mousse auf Cassis - Beeren

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15mZubereitungszeit: 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.

www.gekonntgekocht.de 1

## 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/

www.gekonntgekocht.de 2