



Birnenmousse

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Pürierstab, 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