

Zimtmousse mit gratinierten Feigen und Vanilleeis Zutaten für 4 Personen

Zimtmousse

30 g Zucker
2 Eigelb
1 dl Milch
1 gestrichener TL Zimt gemahlen
2 Blatt Gelatine
50 g weisse Couverture gehackt
1 dl Schlagrahm
2 Eiweiss steif geschlagen

Vorbereiten:

Gelatine in kaltes Wasser einlegen
Eiweiss und Rahm steif schlagen

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Milch und Zimt aufkochen, unter rühren dem Eigelb begeben. In Pfanne zurückgeben, auf kleinem Feuer zur Rose kochen. Gelatine der heissen Flüssigkeit begeben, auflösen lassen, Schokolade begeben, Masse abkühlen. Schlagrahm und das steife Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben.

In beliebige Formen oder Tassen abfüllen, 12 Stunden kühl stellen.

Gratinierte Feigen

4 Feigen
50 g gefrorene Himbeeren
30 g Zucker
½ Saft von Zitrone

Zubereitung:

Zucker caramolisieren, mit Portwein und Zitronensaft ablöschen, Himbeeren weich kochen, eventuell etwas einkochen lassen. Feigen quer halbieren, in Gratinplatte geben, mit der Sauce nappieren und im Ofen bei Oberhitze gratinieren.