



## Marzipan-Mohn-Mousse mit Himbeersauce

### Description

Zutaten für 4 Portionen

250 ml Milch  
200 g Marzipan  
2 EL Mohn  
60 g Zucker  
2 Eigelb  
4 Blatt Gelatine  
1 Schuss Amaretto  
300 g Sahne  
400 g Himbeeren, TK  
80 g Zucker  
200 ml Weißwein  
2 cl Grenadine

### Zubereitung

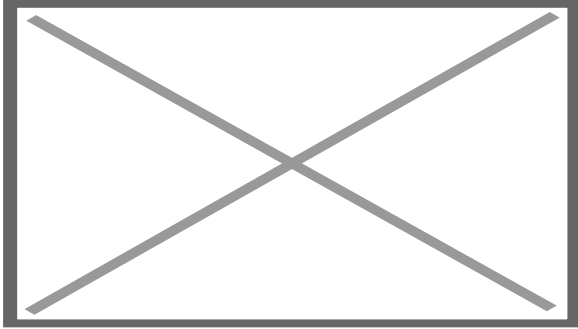
Arbeitszeit ca. 30 Minuten  
Gesamtzeit ca. 6 Stunden 30 Minuten

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch, Mohn und klein geschnittenes Marzipan erhitzen. Die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren, dann den Amaretto zufügen. Eigelb und Zucker cremig verrühren und mit ein wenig von der Marzipan-Milch vermengen, anschließend mit in den Topf geben und alles vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis die Eier sämig binden. Die ausgedrückte Gelatine zufügen und gut unterrühren. Die Masse ca. eine dreiviertel Stunde kalt stellen, bis sie anfängt zu binden. Dann die geschlagene Sahne unterheben und die Creme für gut sechs Stunden kühlen lassen.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein ablöschen und Grenadine zufügen. Die Himbeeren dazugeben und etwas kochen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Von der Mousse Nocken mit einem vorher in warmes Wasser getauchten LÄpfel abstechen und anrichten. Etwas Sauce angieÄ?en und mit Minze, Kakaopulver und Puderzucker dekorieren.



**Category**

1. Desserts

**Date Created**

Juni 25, 2022

**Author**

jeanny

*default watermark*