

Rieslingmousse mit gelierten Vanilletrauben

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + 3 Std. kalt stellen

Zutaten für 4 Personen

4 Blatt Gelatine

3 Eier

50g Zucker

150ml Rieslingsekt

1 Prise Salz

50g Zucker

2 Blatt Gelatine

250ml Rieslingsekt

Mark von 1 Vanilleschote

50g Puderzucker

150g grüne Trauben, kernlos

150g rote Trauben, kernlos



Zubereitung:

4 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker und Rieslingsekt in einer Schüssel über heißem Wasserbad dick-schaumig aufschlagen (dauert ca. 5 Minuten). Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen.

Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und auf Eis die Masse kalt schlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Rieslingcreme heben, die Mousse in eine Schüssel füllen und für **ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.**

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Etwas Rieslingsekt ca 50 ml, mit Vanillemark und Puderzucker erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Flüssigkeit auf Eis stellen und gelieren lassen.

Trauben waschen, je nach Größe nochmals halbieren, untermischen und die Vanilletrauben für **ca. 30 Minuten** in den Kühlschrank stellen.

Aus der Rieslingmousse mit einem großen Löffel Nocken ausstechen und diese mit den gelierten Vanilletrauben auf Teller anrichten.

Weinempfehlung:

Espresso

Kochabend:

2. Mai, 2018 / Diesel