

## Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

### Weißes Kaffeemousse mit Rotweibirne

**30 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 Eier, 40 g Zucker, 200 g weiße Kuvertüre, 4 Blätter Gelatine, 600 g Obers, 100 g Kaffeebohnen, 2 Birnen, 500 ml Rotwein, 4 EL brauner Zucker, 1 Zimtstange, frische Minze.

### Zubereitung

Das Obers schon am Vortag mit den Kaffeebohnen vermischen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre über Wasserdampf schmelzen. Die Eier mit dem Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und kalt schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Das vorbereitete Obers abseihen, dann aufschlagen. Das geschlagene Obers nach und nach unterheben. Die Masse in eine vorbereitete Form gießen und im Kühlschrank stocken lassen. Die Birnen schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Parisienneausstecher entfernen.

Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen und mit Rotwein ablöschen. Zimtstange zugeben, kurz kochen lassen und die Birnen darin ca. 10 Minuten köcheln. Beiseite stellen und im Fond erkalten lassen.

Die Birnenhälften auf einem Teller anrichten, mit einem Löffel gleichmäßige Nocken aus der Mousse ausstechen und dazu setzen. Mit frischer Minze garnieren.