

Zimtmousse trifft auf Pflaume

Zutaten

Für die Pflaumeneinlage:

140 g frische Pflaumen
18 g Rohrzucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 TL Apfelstrudelgewürz
2 EL Gewürzpflaumencrema oder alternativ Pflaumenlikör
2g Blattgelatine

Für das Zimtmousse:

250 g Milch
Mark von 2 Vanilleschote
2 TL Zimt
40 g Eigelb (2 Eigelb von Eiern Größe M)
60 g Backzucker
20 g Maisstärke (Maizena)
4 g Blattgelatine
20 g Butter
180 g Sahne – cremig aufgeschlagen
Evt. Schokostückchen für eine feinen Crunch

Zubereitung

Zubereitung Pflaumeneinlage:

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Pflaumen in kleine Würfel schneiden (0,5 cm x 0,5 cm) und gleich mit dem Zitronensaft vermischen, damit sich die Pflaumen nicht braun verfärben. Mit dem Rohrzucker in ein Töpfchen geben und nur kurz köcheln, damit die Pflaumen auch noch einen feinen „Biss“ haben in eine Schüssel umfüllen, das Apfelstrudelgewürz dazu geben und auf ca. 62 °C abkühlen lassen. Nun die gut ausgedrückte Gelatine einrühren und in Silikon-Zylinderformen mit einem DM von 4 cm und eine Höhe von 2 cm abfüllen und für mehrere Stunden frosten.

Zubereitung Zimtmousse

Die Milch und das Mark der Vanilleschoten in einem kleinen Topf kurze aufkochen, Zimt dazu geben und etwas ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit Zucker und der Maisstärke in einer Schüssel verrühren. Vanillesahne langsam (Temperaturangleichung) unter die Ei-Zuckermasse rühren. Dann alles

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

zurück in den Topf gießen und unter stetigem Rühren langsam erhitzen, bis die Masse beginnt etwas einzudicken. Rasch in eine Schüssel umfüllen und bei ca. 62° C die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Bei ca. 45 °C die kalte, gewürfelte Butter mit dem Pürierstab untermontieren. Die Zimtmasse auf ca. 35 °C abkühlen lassen und nun die halbfest geschlagene Sahne unterziehen.

Fertigstellung

Etwas vom Zimtmousse in die Christbaumkugelformen (oder in ein Glas) dressieren. Ein paar Schokostückchen einarbeiten. Den gefrosteten Pflaumenkern eindrücken und mit Zimtmousse bündig abschließen. Die Kugeln für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse etwas anziehen kann.

Auf einen Teller eine „Welle“ mit geschmolzener Kuvertüre ziehen. Dies geht am beste mit einem Borstenpinsel. Die Christbaumkugel mit einem Tupfen Kuvertüre auf dem Teller befestigen. Mit zerkrümelten Kekserln, einem Schokobäumchen und Weihnachtssternen dekorieren.