

Dessert:

Mostmousse

Zutaten:

3 Eier
150ml Most (halbtrocken oder edelsüß)
100g Rohrzucker
4 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers

Zubereitung:

Die 3 Eidotter mit Most und Rohrzucker über Dampf schlagen bis die Masse schön cremig ist und die Oberfläche schäumt. Währenddessen können Sie schon den Schlagobers schlagen sowie die 3 Eiklar.

Anschließend die Gelatine in die Ei-Zucker-Mostmasse einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Masse von der Herdplatte nehmen und kalt rühren.

Wenn die Masse lauwarm ist, können Sie den Schlag und geschlagenen Schnee unterheben. Einmal anständig verrühren und in kleine Förmchen oder Gläschen füllen.

Mind. 4-5 Stunden kalt stellen. Masse setzt sich dann in zwei Schichten ab. Garnieren Sie es mit etwas Schlag und Obst der Saison.

Rezept für die Hippen:

100 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
Mark einer halben Vanilleschote
100 g Obers
Prise Salz

Den Backofen auf 180°C Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Salz, Vanillemark und Zucker in eine Rührschüssel geben, Obers zugeben. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen, knapp 1 Teelöffel Teig mittels einer Palette zu einem schmalen Streifen dünn verstreichen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Im Backrohr ca. 4 Minuten backen. Die goldgelben Hippenstreifen nacheinander mit Hilfe einer Palette sofort vom Backblech lösen und noch heiß mit Hilfe eines Kochlöffelstiels biegen.

Mostvorschlag:

Apfelcidre - Caldera