



Rotwein-Mousse mit Lebkuchen – und dazu Jolie Rouge de France

Zeitaufwand
Ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
mittel

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

Für die Mousse

4 Blatt	Gelatine
200 ml	Blanchet Jolie Rouge de France
4 EL	Zucker
200 ml	Schlagsahne
1 Päckchen	Sahnesteif
250 g	Quark (20% Fett)

Für die Knusperschicht

100 g	Haselnüsse
4 EL	Zucker
200 g	Elisen-Lebkuchen

... und dazu Blanchet Jolie Rouge de France

Zubereitung

Für die Mousse

- 1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 2 Blanchet Rouge de France und Zucker in einen Topf geben und erhitzen
- 3 Topf von der Kochstelle nehmen, ausgedrückte Gelatine zum Rotwein hinzugeben und so lange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat
- 4 Rotwein abkühlen und gelieren lassen
- 5 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Vorsichtig in den Quark rühren, und unter die Rotweinmasse heben
- 6 Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Knusperschicht

- 1 Haselnüsse grob hacken
- 2 Zucker in eine Pfanne geben und über mittlerer Hitze schmelzen lassen
- 3 Gehackte Haselnüsse dazugeben und unter Rühren karamellisieren
- 4 Lebkuchen grob hacken oder mit der Hand zerkrümeln
- 5 Eine Schicht Mousse auf vier Dessertschälchen verteilen, Topping und Mousse abwechselnd in die Schalen geben

6

Zum Schluss mit einer Schicht
Lebkuchen und Haselnüssen
garnieren, Mousse sofort servieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut