



MOHNMUSSE MIT PORTWEINFEIGEN

ZUTATEN

Dessert für 8 Portionen

400 g Rahm

40 g Mohn

1 dl Portwein

250 g Weisse Schokolade

2 Eigelb

2 Blatt Gelatine

Portweinfeigen

200 g Rotwein

50 g Portwein

200 g Orangensaft

75 g Zucker

Saft von einer halben Zitrone

8 Feigen

ZUBEREITUNG

- Gelatine in kaltes Wasser einlegen.
- 400 g Rahm mit Hilfe des Rühraufsatzes auf der Stufe 4 steifschlagen. Umfüllen und Mixtopf ausspülen.
- 40 g Mohn und 100 g Portwein in den Mixtopf geben und 6 Minuten/98°C/Stufe 2 einkochen (Portwein sollte vollständig verdampft sein). Umfüllen.
- Weisse Schokolade und Eigelbe in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Danach 6 Min./70°C/Stufe 2 schmelzen.
- Ausgedrückte Gelatine und Mohnmasse aus Punkt 3 zur Schokoladenmasse geben und 1 Min/70°/Stufe 3 unterrühren.. Mousse im Mixtopf für 20 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- Rühraufsatz in den Mixtopf setzen und den steif geschlagenen Rahm links und recht neben den Rühraufsatz geben. Während 10 Sek/Stufe 3 unterziehen.
- Mousse umfüllen und für 3-4 Stunden kühlstellen.

- Alle Zutaten bis auf die Feigen in den Mixtopf geben.
- Die Feigen sechsteln und in den Gareinsatz geben. Gareinsatz in den Mixtopf hängen. Sud 10 Minuten/105°/Stufe 2 aufkochen.
- Gareinsatz mit den Feigen entnehmen und Feigen in einen Suppenteller legen.
- Sud während weiteren 10 Minuten/105°C/2 Stufe auf 2 dl einkochen.
- Etwas vom Sud über die Feigen geben und Teller mit Klarsichtfolie bedecken (Nicht kaltstellen).
- Restlicher Sud in ein passendes Gefäss umfüllen.

Genussmix.ch