

Rezept von



**NOSER
INOX** 

WILLIAMSMOUSSE

Zutaten (für 4 Portionen)

400 g Birnen (Williams)
0,5 dl Weisswein
100 g Zucker
3 Blatt Gelatine
2 Eigelb
2 dl Vollrahm
0,4 dl Williams

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Danach die Birnenstücke mit dem Weisswein und 50 g Zucker in eine Pfanne geben und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. zehn Minuten weich garen. Anschliessend die Birnen pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. fünf Minuten quellen lassen. Anschliessend die weiche Gelatine leicht ausdrücken, in ein Saucenfännchen geben und bei kleiner Hitze auflösen. Die gelöste Gelatine unter das noch warme Birnenpüree rühren.
3. Die Eigelbe zusammen mit den restlichen 50 g Zucker in eine Schüssel oder ein Bain-Marie geben und über dem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen.
4. Das Birnenpüree zur Eigelbmasse geben und vorsichtig mischen. Die Mousse im kalten Wasserbad so lange rühren, bis die Masse zu stocken beginnt.
5. Den Rahm mit dem Williams steif schlagen und vorsichtig unter die Birnenmasse heben. Die Mousse auf kleine Gläser verteilen und im Kühlschrank mindestens vier Stunden kühl stellen.