



## **Rotwein-Brombeer-Mousse**

### **Zutaten:**

Für das Mousse:

250 ml Rotwein

125 g Brombeeren

1 Lorbeerblatt

1 Stange Zimt

2 Nelken

3 Blätter Gelatine Rot

50 g Zucker

150 g Schlagsahne

2 Eiweiße

Speisestärke

Zucker

Für die Weißen Schoko-Sahne-Tupfen:

50 g Kuvertüre weiße Schokolade

50 g Schmand

50 g Schlagsahne

1 Blatt weiße Gelatine

Für die Deko:

12 Brombeeren

Einige Minzblättchen

### **Zubereitung:**

Mousse:

Die Brombeeren mit den Gewürzen im Rotwein ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Gewürze entfernen, Rotwein abgießen und Brombeeren durchs Sieb streichen.

Für die Mousse 150 ml vom Brombeer-Rotwein abnehmen und mit Zucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken und mit etwas Rotwein bei geringer Hitze schmelzen und dann in den restlichen Brombeer-Rotwein einrühren. Das Gemisch in den Kühlschrank stellen, bis es anfängt zu gelieren. Danach jeweils die Eiweiße sowie die Sahne steif schlagen. Den Eischnee und die Sahne unter den Brombeer-Rotwein heben. Die Masse in eine kleine Auflaufform abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Den übrigen Brombeer-Rotwein mit Zucker abschmecken und mit Speisestärke eindicken.

Schoko-Sahne-Tupfen:

Kuvertüre schmelzen und mit Schmand verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, bei geringer Hitze mit 1 bis 2 EL Schmand-Kuvertüre-Masse schmelzen und dann unter die restliche Schmand-Kuvertüre-Masse ziehen. Die Sahne steif schlagen und unter die Schmand-Kuvertüre-Masse heben und kalt stellen.

Die Mousse in Nocken abstechen und 2 Nocken pro Teller mittig anrichten. Eingedickten Brombeer-Rotwein und Schoko-Sahne daneben tupfen, pro Teller drei Brombeeren auf die Sahne setzen und das Dessert mit Minze dekorieren.“