

Passionsfruchtmousse

Passionsfruchtmousse

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 90 Min

Menu: [13.02.2013](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

1 kg Passionsfrüchte
100 g Zucker
1 Vanillestängel
3 Eigelb
6 Blatt Gelatine
200 ml Rahm
200 ml Crème fraîche
300 g Rahmquark
30 ml Weisswein
2 Päck. Bourbon-Vanillezucker
75 g Puderzucker

Zubereitung:

- 1 Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Die Hälfte des Fruchtmarks durch ein feines Sieb streichen und den Saft auffangen. Das restliche Passionsfruchtfleisch für die Zubereitung der Sauce beiseite stellen.
- 2 Den Zucker in eine Schüssel geben. Den Vanillestängel der Länge nach aufschlitzen, die Samen herauskratzen und zum Zucker geben. Die Eigelbe beifügen und alles zu einer hellen, dicken Crème schlagen. Den Passionsfruchtsaft dazurühren.
- 3 Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Wenn sie zusammengefallen ist, tropfnass in ein Pfännchen geben und auf kleinstem Feuer schmelzen lassen. Einige Löffel Passionsfruchtcrème mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter die Crème schlagen. Die Crème so lange kalt stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
- 4 Den Rahm steif schlagen.
- 5 Crème fraîche und Rahmquark unter die Crème rühren. Dann den Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen. In Gläser abfüllen. Vor dem Servieren nochmals gut durchkühlen.
- 6 Für die Sauce das beiseite gestellte Fruchtfleisch mit dem Weisswein, dem Vanillezucker und dem Puderzucker in ein Pfännchen geben. Aufkochen, dann auf kleinstem Feuer etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.
- 7 Zum Servieren Mousse in den Gläsern mit der Sauce übergießen.