



Karamellmousse mit Himbeer-Granité

ca. 6 Personen · ca. 40 Min plus Kühlzeit · mittel · Menü ZETA-Kochkurs (08.08.2019)

Zutaten

Mousse

- 460 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 500 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 6 Blatt Gelatine
- 250 g Sauerrahm
- 500 g Sahne, geschlagen

Granité

- 500 g Himbeerpüree
- 80 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

- Den Zucker nach und nach goldbraun karamellisieren, mit dem Wasser ablöschen und die Sahne aufgießen. Das ausgeschabte Mark der Vanilleschote und nach Belieben etwas Salz zugeben. Leicht köcheln, bis sich der Karamell gelöst hat, dann vom Herd nehmen.
- Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse einrühren, den Sauerrahm zufügen und über Eiswasser kalt rühren, bis die Masse anzieht. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in Gläser füllen.
- Für das Granité alle Zutaten verrühren, in eine Schale geben, einfrieren und alle 30 Minuten mit der Gabel auflockern, bis ein lockeres Granité entsteht.
- Die Mousse mit dem Granité garnieren und servieren.

Aus dem ZETA-Kochkurs (08.08.2019), in eigenen Worten aufgeschrieben.

