

Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung

Für 4 Personen

Für die Profiteroles:

| | | |
|--------------|-------------|--------------|
| 125 ml Milch | 60 g Butter | 1 Prise Salz |
| 2 EL Zucker | 75 g Mehl | 3 Eier |
| Puderzucker | | |

Für die Mousse:

| | | |
|--------------------|-------------|-------------------|
| 150 g Himbeeren | 60 g Zucker | 1 Blatt Gelatine |
| 50 ml Läuterzucker | 1 Eigelb | 10 g Speisestärke |
| 200 g Sahne | | |

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Für die Profiteroles:

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und tischtennisballgroße Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen die Windbeutel ca. 12 Minuten backen.

Für die Mousse:

Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Läuterzucker mit dem Eigelb und der Stärke glatt rühren. Himbeermark aufkochen, angerührte Stärke zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. In der heißen Flüssigkeit die eingeweichte Gelatine auflösen und die Masse auskühlen lassen. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Himbeermousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Profiteroles damit füllen. Kurz in den Kühlschrank geben, damit die Masse etwas anziehen kann. Die Profiteroles mit Puderzucker bestreut servieren.

Vincent Klink am 04. Juli 2013