

Parma Cotta mit Maracuja

Für 4 Personen

Für die Rosmarinsahne:

3 Blätter Gelatine	400 ml Sahne	1 Vanilleschote
40 g Zucker	1 Zweig Rosmarin	

Für die Maracuja-Mousse:

40 ml Maracujasaft	2 Eier	200 ml gekühlte Sahne
30 g Zucker		

Lassen Sie die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser quellen.

Sahne mit Rosmarin aufkochen. Sahne in einen Topf geben. Mark aus der Vanilleschote kratzen, samt Schote, Rosmarin und Zucker in die Sahne geben. Aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. Schote und Rosmarin entfernen. Gelatine ausdrücken, in warmer Sahne lösen.

Die Gelatine geliert nicht, wenn die Sahne heißer als 80 Grad Celsius ist. Erstmals kühlen. Vier Gläser halb mit der Rosmarinsahne füllen, für zwei Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Für den Fruchtschaum kalte Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Maracuja halbieren, das Fruchtfleisch auslöffeln, durch ein Sieb passieren, den Saft in einer Schüssel auffangen. Beiseitestellen. Bereiten Sie ein Wasserbad vor, in dem Sie zum Beispiel ein hitzebeständiges Gefäß in kochendes Wasser stellen. Praktischer ist ein doppelwandiger Simmertopf, dessen Zwischenraum sich mit Wasser befüllen lässt. Trennen Sie die Eier. Die Eigelbe in das Gefäß im Wasserbad oder den Simmertopf geben, zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen und abkühlen lassen.

Alles verrühren. Zuerst die geschlagene Sahne unter die Eigelb-Zucker-Creme heben, dann den Maracuja-Saft vorsichtig unterrühren.

Zum zweiten Mal kühlen. Holen Sie die vier Gläser aus dem Kühlschrank. Geben Sie die Maracuja-Mousse auf die gelierte Rosmarinsahne und stellen Sie die Gläser zwei weitere Stunden kalt.

Das Dessert braucht zwei Kühlphasen. In der ersten festigen die Gel bildenden Eiweiße der Gelatine die gekochte Sahne. Danach muss die Maracuja-Mousse stocken, in deren Milchfett viele Luftbläschen eingeschlossen sind. Beim Essen schmelzen die beiden Konsistenzen toll im Mund.

test Mai 2017