

Zimt-Mousse mit Zwetschken

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zimtmousse:

6 Meringue Kisses (Baiser)
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
250 g Speisetopfen (10 %)
100 g Zucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
4 KL Zimt
3 EL heißes Wasser
100 ml geschlagenes Schlagobers

Zwetschkensoße:

300 g Zwetschkenspalten
20 ml Wasser
1 Zimtstange
2 EL Zucker

Zum Dekorieren:

300 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif Backkakao

1 Zimtmousse:

Pro Glas eine Meringue zerbröseln und in die Gläser geben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Frischkäse mit Topfen, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit 4 EL Frischkäsecreme verrühren und unter die restliche Masse rühren. Das Schlagobers mit dem Schneebesen langsam unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Meringue spritzen. Die Mousse mind. 4 Stunden kalt stellen.

2 Zwetschkensoße:

Zwetschken mit Wasser, Zimtstange und Zucker auf niedriger Stufe so lange kochen lassen, bis die Zwetschgen zerfallen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

3 Zum Dekorieren:

Schlagobers mit Sahnesteif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Vor dem Servieren die Zwetschkensoße auf das Zimtmousse geben. Das Schlagobers dekorativ aufspritzen und mit etwas Backkakao bestreut servieren.