

MASCARPONE - MOUSSE MIT CAMELBIRNEN

Zutaten für 4 Personen:

Mousse:
150 gr Quark
200 gr Mascarpone
2 Eigelb
Prise Salz
100 gr Zucker
1 Päcklein Vanillezucker
2 El Kirsch od. Saft von ½ Orange
4 Blatt Gelatine
2 Eiweiss

Caramelbirnen:

4 kleine reife Birnen
1 Tl Zitronensaft
150 gr Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1 dl Wasser

Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Quark und den Mascarpone glatt rühren. Eigelb, Salz, Zucker, Vanillezucker, Kirsch od. Orangensaft beifügen und alles zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
2. Die eingeweicht Gelatine in einem Pfännchen auflösen und ebenfalls unter die Creme ziehen.
3. Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Creme heben. In Portionenförmchen füllen und mind. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Für die Caramelbirnen die Früchte schälen, halbieren und entkernen. Sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden.
5. Den Zucker und den Zitronensaft in eine weite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zu hellem Caramel schmelzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Wasser dazugiessen. Die Pfanne zurück auf die Herdplatte stellen, den Caramelzucker aufkochen bis sich aller Zucker aufgelöst hat.
6. Die Birnenstücke in den Sirup legen und auf mittlerer Hitze während 5 Min. kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Früchte im Sirup auskühlen lassen.
7. Zum Servieren die Birnen würfeln, die Mousse mit einem Messerchen vom Rand lösen und auf die Teller stürzen. Die Birnenwürfelchen darum herum verteilen und mit Caramelsirup umgiessen.