

Kir-Royal-Creme

Für 6 Personen

Zutaten

Mousse:

6 Blatt weiße Gelatine
6 Eigelb
50 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
4 EL Cassis-Likör
250 ml trockener Sekt
250 ml Schlagsahne
Zitronenmelisse

Beeren-Sauce:

250 ml roter Johannisbeernektar
300 g TK-Beerencocktail (Himbeeren,
Heidelbeeren, Brombeeren,...)
1-2 TL Speisestärke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Zitronensaft über heißem Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers dickschaumig schlagen. Vom Herd nehmen und die tropfnasse Gelatine unterrühren, den Likör ebenfalls unterrühren. Dann nach und nach den Sekt dazu gießen. Die Creme zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
2. In der Zwischenzeit die Sahne sehr steif schlagen. Die abgekühlte Creme gut durchrühren und die Sahne locker unter die Creme ziehen. Mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen.
3. Für die Sauce die Speisestärke mit 3 EL rotem Johannisbeernektar anrühren. Den restlichen Nektar zum Kochen bringen, die angerührte Stärke einrühren und aufkochen lassen. Die gefrorenen Beeren hineingeben. Bis zum Servieren kaltstellen.
4. Von der Creme Nocken abstechen mit dem Kompott anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.