

Brandyschaum & Marinierte Erdbeeren (zu Tourrón-Mousse)

Für 8 Personen

Zutaten

Marinierte Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
30 g Zucker
4 EL Zitronensaft
3 Stiele Minze

Brandy-Schaum:

5 Eigelb (Kl. M)
150 ml Milch
50 g Zucker
4 EL Brandy (spanischer Weinbrand)

Zubereitungszeit: Erdbeeren ca. 20 Minuten, plus Marinierzeit; Brandy-Schaum ca. 25 Minuten

Marinierte Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. In Scheiben schneiden und mit Zucker und Zitronensaft bis zum Servieren marinieren. Mit fein zerzupfter Minze zur Tourrón-Mousse servieren.

Brandy-Schaum:

Für den Brandy-Schaum Eigelb mit Milch und Zucker verrühren. Mit dem Schneebesen im heißen Wasserbad 5-6 Minuten cremig aufschlagen. In der letzten Minute mit Brandy würzen. Den Schaum 15 Minuten in Eiswasser schlagen, bis er kalt ist. Zur Tourrón-Mousse servieren.