



Safran - Ananas - Mousse auf Himbeer - Mark

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Interessante, geschmackliche Kombination, passt in manche Speisenfolge, köstlich hm...

Zutaten

- Für das Safran - Ananas - Mousse:
 - 3 Eigelbe
 - 60 g Zucker
 - ½ Briefchen Safranfäden
 - 250 ml Milch
 - Abrieb ½ Orange
 - 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
 - 350 g frische Ananas, fein gehackt (Geht auch mit Ananas aus der Dose)
 - 200 ml geschlagene Sahne
- Für das Himbeer - Mark:
 - 300 g Himbeeren, tiefgekühlt
 - 2 El Zitronensaft
 - Ev. noch etwas Zucker und Himbeergeist
 - Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Das Safran - Ananas - Mousse:

Schritt2

Zunächst die Milch mit dem Safran und der Orangenschale aufkochen und etwa 10 min. am Herdrand „ausziehen“ lassen; durch ein Küchensieb passieren.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen; das dauert 4 - 5 min., die Eigelbe gut „ausgaren“.

Schritt4

Die Safran - Milch dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen.

Schritt5

Die ausgedrückte Gelatine zufügen, verrühren, dann folgen die Ananasstücke, abkühlen lassen.

Schritt6

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne in

Schritt7

2 Schritten unter heben.

Schritt8

In eine Schüssel oder flache Form füllen oder portionsweise in Timbale geben, aufstoßen. Mit Klarsichtfolie verschlossen kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt9

Das Himbeer - Mark:

Schritt10

Die aufgetauten Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt11

Sahnesteif verrühren, (Damit es sich nicht absetzt) ev. nachzuckern oder mit Himbeergeist aromatisieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die gut gekühlten Dessertteller mit dem Himbeermark „ausspiegeln“ und mit einem angewärmten Esslöffel schöne, glatte Nocken ausstechen. Dekorativ auf dem Spiegel anrichten, einige Himbeeren drum herum setzen, sofort servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-ananas-mousse-auf-himbeer-mark/>