

# 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/>