



Winterlicher Granatapfel - Cup, ein „Weihnachtsmärchen“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schell, einfach, das wird die Familie und Gäste beeindrucken

Zutaten

- Für das Granatapfel Gelée:
- 1 1/2 weiße Galantine, eingeweicht
- Kerne von 2 Granat - Äpfeln
- 150 ml Weißwein
- Etwas Zitronenabrieb
- 25 g Zucker
- Für die Vanillecreme:
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 75 g Joghurt
- 75 ml Sahne
- 30 g Puderzucker
- Mark 1/2 Vanilleschote
- Für das Schokomousse:
- 3 Eigelbe Dotter
- 180 ml geschlagene Sahne
- 60 g Vollmilch Schokolade, geschmolzen
- 90 g Zartbitter Schokolade, geschmolzen
- Späne von dunkler Schokolade für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Den Weißwein, Zucker und Zitronenabrieb erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, die Granatapfelkerne zufügen.

Schritt2

In schönen Gläsern aufteilen und im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt3

Den Joghurt mit dem Puderzucker und Vanillemark verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Als nächste Schicht auf den Gläsern verteilen, wieder kalt stellen.

Schritt4

Die Eigelbe auf einem heißen Wasserbad ca. 5 min. aufschlagen und mit der lauwarm geschmolzenen Schokolade mischen.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. Als 3. Schicht auf die Cups geben; alles wenigstens

Schritt6

1 Stunde kalt stellen.

Schritt7

Mit dunklen Schokoladen Spänen garnieren..

Tags: einfach, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-granatapfel-cup-ein-weihnachtmaerchen/>