



Bananenmousse marmoriert im Fruchtreigen

Zutaten (für vier Portionen)

3 Eigelb
25 g Puderzucker
3 Eiweiß
150 g weiße Kuvertüre
1 Päckchen Agar Agar
200 g Schlagsahne
1 TL Vanillezucker
1 Banane
1 EL Kakaopulver

Garnitur:

Filets von 2 Orangen
100 g Himbeeren
8 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Eigelbe mit Puderzucker über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen und kalt rühren. Banane schälen, mit dem Handmixer fein pürieren und zugeben. Dann Vanillezucker unterrühren. Weiße Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen, mit einrühren.

Erst Agar Agar unterziehen, dann aufgeschlagene Sahne und geschlagenes Eiweiß ebenfalls vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Moussemasse in eine Schüssel geben. Die restliche Mousse mit gesiebttem Kakaopulver vermengen und wieder zur weißen Mousse geben. Mit einer Gabel einziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Mousse im Kühlschrank abgedeckt mindestens vier bis fünf Stunden ziehen lassen.

Mit einem Suppenlöffel Nocken abstechen und auf flachem Teller anrichten. Mit Orangenfilets und Himbeeren umlegen, mit Minzkrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

525 kcal - 33 g Fett - 11 g Eiweiß - 48 g Kohlenhydrate - 4 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.