

Kürbis-Mousse mit glasierten Pflaumen



Das brauchst du dafür

300 g Hokkaido-Kürbis
1 Zimtstange
1 Orange
1 TL Honig
3 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
4 Eiweiß
2 EL Zucker

200 g Pflaumen
1 TL Butter
1 TL Zucker

So wird es gemacht

Den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Orange mit heißem Wasser gut abspülen und in Scheiben schneiden. Auf einem Backblech den Kürbis und die Orange verteilen. Die Zimtstange auf den Kürbis legen und anschließend alles mit Honig beträufeln und alles gut verrühren. Das Ganze mit Alufolie abdecken und bei 165 Grad Umluft im Ofen weich backen. Das Eiklar und die Sahne jeweils mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Beides in den Kühlschrank stellen. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, um anschließend alles mit dem Pürierstab in einem Gefäß zu pürieren. Orangen mit ausdrücken, um das Püree saftig zu halten.

Nach dem Pürieren die Masse durch ein feines Sieb streichen. Anschließend einen Esslöffel davon in einen Topf geben, ggf. einen weiteren Esslöffel Wasser hinzugeben, um die Masse geschmeidig zu halten. Die aufgelöste Gelatine unter die Masse geben. Die Masse mit der Gelatine nun zur restlichen Kürbismasse geben und glatt rühren. Zum Schluss jeweils 2 Esslöffel Sahne und Eischnee unter das Püree rühren – anschließend den Rest von Sahne und Eischnee mit einem Schneebesen leicht unterheben. In Gläser abfüllen und für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Anschließend in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pflaumen kurz darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf den Gläsern verteilen und servieren. Schmelzen und die restlichen 200 g Schokolade darin auflösen. Die geschmolzene Schokolade auf den Brownies verteilen und mit Orangen-Abrieb der zweiten Orange verzieren.



Dauer
60 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE