



Pflaumen-Portwein-Mousse

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Pflaumen
300 ml Portwein
1 Zimtstange
60 g Zucker
1 Btl. CitroBack
Saft 1 Zitrone
Außerdem: 5 Blatt Gelatine
300 g Schlagsahne
Garnitur: Schoko-Röllchen
1 Pck. Dekor-Blätter-Weiß

Zubereitung:

Pflaumen putzen, waschen und entsteinen. In einen Topf geben. Portwein, Zimtstange, Zucker, CitroBack und Zitronensaft zufügen. Zugedeckt ca. 6-7 Minuten dünsten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Pflaumen in eine Schüssel geben. Restliche Pflaumen pürieren. Gelatine ausdrücken und im Pflaumenpüree auflösen. Im Wasserbad kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald das Fruchtpüree zu gelieren beginnt, gut verrühren und die Sahne unterheben. Pflaumencreme mit Schoko Röllchen einschichten. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit weißen Dekor Blättern anrichten und mit der Pflaumensoße servieren.

Bon appé tit!