

Winterliches Himbeer-Mus mit Baiser-Schaum

Für zwei Personen

500 g frische Himbeeren	1 Packung Butterkekse	1 Zitrone
50 g Butter	20 g Kartoffelstärke	2 Eier
100 g Zucker	50 ml Amaretto	Lebkuchengewürz
Salz		

Butter erhitzen, die Butterkekse leicht zerbröseln und zusammen mit der warmen Butter zu einer homogenen Masse vermengen. Das Mus mit dem Mehl ein wenig verdicken und kalt stellen. Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Amaretto aufkochen und mit dem Lebkuchengewürz verfeinern und anschließend pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für die Baisermasse die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft zusammen aufschlagen. Danach circa 100 Gramm Zucker nach und nach unter ständigem Schlagen hinzugeben bis sich der Zucker gelöst hat. Etwa fünf Millimeter hoch den Keksteig in ein Glas füllen und darüber das Mus einfüllen. Dann den Baiserschaum bis über den Glasrand platzieren, mit einem Löffel nach oben ziehen und anschließend mit dem Bunsenbrenner leicht bräunen. Das winterliche Himbeermus mit dem Baiserschaum in Dessertgläser anrichten und servieren.

Philipp Haas am 23. Januar 2014