

Rezept

Veganes Zitronenmousse mit Rotweinbirne

Ein Rezept von Veganes Zitronenmousse mit Rotweinbirne, am 25.07.2024

Zutaten

300 g kalte aufschlagbare Sojasahne	1 1/2 Pck. Sahnefestiger (bei Bedarf, Packungshinweis der Sahne beachten)
1 Vanilleschote	4 EL Zucker
35 g Speisestärke	150 ml Pflanzenmilch
2 Bio-Zitronen	200 ml trockener Rotwein
1 große Birne	1 Stängel Melisse zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Pflanzensahne nach Packungsanweisung (ggf. mit Sahnefestiger) aufschlagen und kühl stellen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit 2 EL Zucker und der Stärke mischen. Von der Pflanzenmilch 3 EL abnehmen und damit die Stärkemischung anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, die angerührte Stärke einrühren, 1 Min. unter Rühren weiterkochen und lauwarm abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Die Zitronen heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. 1 Zitrone auspressen. Zitronensaft und -schale unter den lauwarmen Pudding rühren und die kalte Sahne unterheben. Die Mischung nochmals gut aufschlagen und für 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die übrigen 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen und einmal aufkochen. Die Flüssigkeit 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Inzwischen die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel fächerförmig der Länge nach ein-, aber nicht durchschneiden und zum Rotwein geben. Den Topf vom Herd ziehen und die Birne bis zum Servieren zugedeckt im Rotwein ziehen lassen.
4. Die Melisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Mousse mit zwei Esslöffeln als Nocken auf vier Dessertteller verteilen. Die Birnenfächer danebensetzen und das Dessert mit Melisse garnieren.