

Zimtmousse mit Zwetschgensauce

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****6 Gläser à 2,2 dl:****Zimtmousse:**

- 6 Stk. Meringues
- 3 Blätter Dr. Oetker Gelatine
- 200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
- 250 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 4 TL Zimt, gemahlen
- 3 EL Wasser, heiss
- 1 dl Rahm

Zwetschgensauce:

- 300 g Zwetschgen, in Schnitzen
- 20 g Wasser
- 1 Stk. Zimtstangen
- 2 EL Zucker

Dekoration:

- 3 dl Rahm
- 2 TL Dr. Oetker Rahmhalter
- Schokoladenpulver

- 1 Vorbereiten:**
6 Gläser à 2,2 dl, 2 Spritzsäcke, 1 Tülle und 1 Sterntülle bereitstellen.
- 2 Zimtmousse:**
Pro Glas eine Meringue zerbröseln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Magerquark, Zucker, Vanille Zucker und Zimt in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren. Gelatineblätter mit 3 EL heissem Wasser nach Packungsanleitung auflösen und mit 4 EL Frischkäse- Crème verrühren. Nochmals erwärmen und unter die restliche Masse rühren. Den Rahm steif schlagen und langsam darunterziehen. Die Crème in einen Spritzsack füllen und auf die Meringue verteilen. 3-4 Stunden kühl stellen.
- 3 Zwetschgensauce:**
Zwetschgen, Wasser, Zimtstange und Zucker auf kleinem Feuer so lange kochen lassen, bis die Zwetschgen gekocht sind und auseinander fallen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.
- 4 Dekoration:**
Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Vor dem Servieren Zwetschgensauce mit einem Esslöffel auf das Zimtmousse verteilen. Mit Rahm ausdekorieren und etwas Schokoladenpulver darüberstreuen.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53