

Prosecco-Creme mit Himbeerkompott



Zutaten für 4 Personen

4 Pck. Vanillezucker

240 g Zucker

4 Pck. Puddingpulver Vanille

1000 g Frischkäse

800 g Quark (40 %)

800 g frische Himbeeren

1400 ml Mionetto Prosecco

Minzblätter

Anleitung

Wir haben etwas gefunden, mit dem du jedes Dinner-Date auf die nächste Stufe heben kannst. Die Prosecco-Creme passt wunderbar als frisches Dessert nach dem Dinner. Denn mit prickelndem Prosecco kann man nicht nur anstoßen. In unserer Prosecco-Mousse verbindet sich der geschmackvolle Prosecco mit dem Charme süßer Früchte. Die perfekte Kombination ? auch zum Löffeln. Und so schnell zauberst du deine kleine Überraschung im Dessertglas:

Zur Vorbereitung weichst du zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein. Währenddessen schlägst du das Eigelb mit dem Puderzucker auf. Danach landet der Prosecco in einem kleinen Topf und wird erwärmt. Das ist nötig, damit sich die eingeweichte Gelatine danach im Prosecco auflösen kann.

Die Gelatine- Prosecco-Mischung rührst du samt dem Sahnejoghurt anschließend unter die Ei-Puderzucker-Creme. Diese Grundlage deiner Mousse stellst du nun für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Wenn die Zeit rum ist, schlägst du aus einem EL Zucker und dem Eiweiß einen steifen Eischnee. Den Eischnee hebst du dann unter die kalte Creme. Dein nun entstandenes Prosecco-Mousse wird jetzt noch auf 4 Dessertgläser verteilt und noch mal für eine Stunde kaltgestellt.

Für das Obst-Topping schälst du zunächst die Kiwis und die Mango und schneidest sie in kleine Stücke. Die Himbeeren werden abgewaschen. Zu guter Letzt wird jedes Obst einzeln mit je zwei EL Zucker püriert. Jetzt kannst du nach Belieben dein Prosecco-Mousse mit den Toppings verzieren ? und später sogar mit deinen Gästen anstoßen!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Zu deinem Dinner-Date passt als Begleitung ein MIO Brut oder ein Mionetto Rosé.