



Trauben-Mousse auf Grappabisquit

Zutaten für 4-6 Portionen:

Traubenmousse

3 Blatt Gelatine
500 g blaue Trauben (kernlos)
150 g Zucker
200 ml Schlagsahne
2 Eiweiss (L)
Trauben zum Anrichten

Bisquit:

60 g Zucker
50 g Mehl
10 g Speisestärke
3 Eier (L)
0,5 TL Backpulver
100 ml Grappa di Moscato Barrique

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein halbes Backblech mit Backpapier auslegen oder entsprechende Backform(-rahmen) verwenden. Eier trennen und Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Eigelbe mit restlichem Zucker hellcremig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen über die Eigelbmasse sieben und verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Teigmasse gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und ca. 10 - 15 Minuten bei 180°C backen. Der Teig sollte auf Fingdruck nachgeben und wieder zurück kommen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Trauben mit 150 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen bis die Beeren platzen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine gut auspressen und in das warme Traubenpüree geben und auflösen, dann auf Eiswasser kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Eiweiss mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Sobald die Traubenmasse beginnt zu gelieren, zuerst die Sahne und danach den Eischnee sorgfältig unterziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen, zunächst ca. 1 Stunde.

Inzwischen aus dem Bisquit mit einer Form Kreise ausstechen (ca. 8cm) auf Teller oder in Gläser verteilen. Den Bisquit mit Grappa tränken und die feste Traubenmasse darauf schichten. (Auf Tellern eignen sich dafür Dessertringe) Zunächst nur etwa zur Hälfte füllen, dann die Form mit halbierten Trauben auslegen, dann den Rest darüber schichten. Erneut kalt stellen.

Das Mousse dann mit Trauben und evtl. Zitronenmelisse oder Minze verzieren.