

# Fischbacher's

## Rezepte mit Bodensee-Verjus

### Verjus Mousse mit Marronicrème

für 4 - 6 Personen

4 Blatt Gelatine  
3 dl Verjus  
120 g Zucker  
2 dl Rahm  
2 Eiweiss  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
Marronicrème  
Meringues

Die Gelatine kurz in kaltem Wasser einlegen. 1.5 dl Verjus und 120 g Zucker zusammen aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einzeln unter Rühren zugeben. 1.5 dl Verjus begeben und durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

Den Rahm steif schlagen und mit dem Schwingbesen unter die Masse mischen, für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, 2 EL Zucker begeben. Kurz weiter schlagen, dann sorgfältig unter die Masse mischen. Mindestens 4 – 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Marronicrème glattrühren und mit eine Suppenlöffel schön auf den Tellern verteilen. Mit 2 Esslöffel oder dem Glacekugelformer das Mousse abstechen und auf der Marronicrème anrichten. Mit zerkrümelten Meringues bestreuen.