



# Lebkuchen-Walnuss-Mousse mit Birnen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 620 kcal/ 2602 kJ  
Eiweiß: 9,8 g                      Fett: 38,9 g  
Kohlenhydrate: 60

## Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken und schmelzen. Walnüsse hacken und einige Nüsse zum Anrichten abnehmen. Eigelb mit Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel verrühren. Auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine tropfnass in der heißen Masse auflösen. Kuvertüre unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit den Walnüssen unter die Masse ziehen. 2-3 Stunden kühl stellen.
2. Birnen entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Birnen, Apfelsaft, Zitronensaft und Rosmarinweig in einen Topf geben. Die Birnen 2-3 Minuten dünsten. Rosmarin entfernen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen. In die Birnensoße einrühren und einmal aufkochen lassen. Cranberries untermischen und die Soße abkühlen lassen.
3. Eiweiß in einen tiefen Teller geben und die Rosmarinweige durchs Eiweiß ziehen. Rosmarinweige von allen Seiten mit Puderzucker bestäuben. Abgenommene Walnüsse kurz rösten. Aus der Mousse Nocken abstechen, auf Teller setzen und mit den Walnüssen bestreuen. Zusammen mit den Birnen und einem Rosmarinweig anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 60 g kalifornische Walnüsse
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 - 3 TL Lebkuchengewürz
- 200 ml Schlagsahne

## Für die Birnen

- 4 Anjou Birnen
- 150 ml Apfelsaft
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 TL Speisestärke
- 30 g getrocknete Cranberries

## Zum Garnieren

- 1 Eiweiß
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 TL Puderzucker