Luftige Birnencreme

auf Trauben-Nuss-Salat

Birnencreme:
500 g Birnen (Williams oder Abate)
300 ml Wasser
etwas Zimtstange, Gewürznelke
½ Zitrone, Saft und Schale
50 g Zucker
3 Gelatineblätter
60 g Eiklar (ca. 2)
40 g Zucker

Trauben-Nuss-Salat:
400 g blaue Trauben
60 g Walnüsse, grob gehackt
etwas Staubzucker
etwas Zitronensaft
etwas Zitronenmelisse oder Fruchtsalbei, in feine Streifen geschnitten

Vorbereitung: Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Zubereitung: Birnen schälen, vierteln, entkernen, mit den Aromen und dem Zucker in Wasser weich kochen.

Birnen abseihen, Kochwasser aufbewahren und Birnen im Mixer pürieren. Sollte es etwas Flüssigkeit brauchen, ein wenig Kochwasser hinzufügen.

Gelatine im warmen Birnenpüree auflösen, etwas abkühlen lassen, bis die Masse leicht geliert.

Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen, unter das Birnenpüree heben.

In passende Formen füllen und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Trauben waschen, halbieren, mit Staubzucker, Zitronensaft und Zitronenmelisse abschmecken.

Die Birnencreme stürzen, auf dem Traubensalat dekorativ anrichten und mit den Nüssen bestreuen.

Als Dekoration kann man die Form mit pochierten Birnenscheiben auslegen.

Wenn man Terrinenformen verwendet, kann man diese vor dem Füllen mit Klarsichtfolie auslegen.

EW 3 g
Fett 9 g
KH 49 g
Kcal 289

Bluthochdruck