

Mousse od svježeg sira s borovnicama

Švicarski desert sa svježim posnim sirom i borovnicama

oko 8 porcija



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Mousse:

6 listića Dr. Oetker Želatine u listićima
500 g svježeg posnog sira
150 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
4 žlice rakije od višnje
200 - 250 g hladnog slatkog vrhnja za šlag
2 bjelanjaka (veličine M)

Voćni preljev:

200 g borovnica
125 ml soka od bazge (kupovnog)
1 žlica soka od 1 limuna
1 žlica šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
štapčić cimeta
3 žličice Dr. Oetker Original Gustina
1 - 2 žlice hladne vode
1 žlica rakije od višnje

1 Priprema:

Želatinu omekšajte prema uputama. Operite borovnice.

2 Mousse:

Posni sir, šećer i vanilin šećer pomiješajte u posudi. Zagrijte rakiju od višanja. Želatinu otopite prema uputama na omotu u vrućoj rakiji od višanja. Najprije 4 žlice kreme pomoću metlice za snijeg pomiješajte s otopljenom želatinom, potom pomiješajte s preostalom smjesom. Zatim 15 minuta stavite u hladnjak, pritom povremeno promiješajte. Prvo istucite čvrsto tučeno vrhnje, potom jako čvrsto istucite bjelanjke. Umiješajte tučeno vrhnje i snijeg. Mousse raspodijelite po čašama i ostavite da stoji u hladnjaku najmanje 1 sat.

3 Preljev od voća:

Zakuhajte sok od bazge, sok od limuna, šećer, vanilin šećer i štapčić cimeta. Gustin pomiješajte s vodom, umiješajte u voćnu smjesu i još jednom kratko zakuhajte. Umiješajte borovnice i rakiju od višanja. Izvadite štapčić cimeta. Ostavite preljev da se ohladi. Prije posluživanja stavite preljev na mousse od svježeg sira.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Upotrijebite isključivo **jako svježa** jaja.
- Možete koristiti i duboko smrznute borovnice.

