

Frozen Cranberry Mousse

PREISELBEER-HALBGEFRORENES

Für etwa 2 Liter

8 Eigelb	4 Tassen frisch abgekochte, abgekühlte und abgetropfte Preiselbeeren
¼ l Dosen-Preiselbeersaft oder Saft von abgetropften Preiselbeeren (notfalls mit Dosensaft verlängert)	1 EL Johannisbeersirup
Zwei 500-g-Dosen Preiselbeeren (etwa 4 Tassen), abgetropft, oder	4 Eiweiß
	125 g Zucker (weniger, falls der Saft gesüßt ist)
	1 Tasse eisgekühlte süße Sahne

Das Eigelb mit einem Schneebesen oder einem Handrühr- oder Elektrogerät schlagen, bis es dick und zitronenfarben ist, dann den Preiselbeersaft unterziehen. Die Mischung in einen kleinen Topf gießen und bei mittlerer Hitze und unter dauerndem Rühren so lange erwärmen, bis sie den Löffel dick überzieht. Unter keinen Umständen darf sie kochen, weil sonst die Eier gerinnen. Die Preiselbeeren und den Johannisbeersirup hineinrühren, das Ganze in eine Schale gießen. Etwa ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Mischung leicht angedickt ist.

Das Eiweiß schaumig schlagen, dann nach und nach den Zucker hineinrühren. Weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist. In einer anderen Schüssel die eisgekühlte Sahne so lange schlagen, bis sie gerade ihre Form behält. Mit einem Gummispachtel vorsichtig, aber gründlich unter die angedickte Preiselbeermischung heben, dann das Eiweiß daruntermischen, bis sich keine weißen Streifen mehr zeigen. In Kühlschrankgefäße oder in eine Auflaufform oder Souffléschale gießen. Mit Alufolie zudecken und so lange frieren, bis die Mischung fest ist. Preiselbeer-Halbgefrorenes kann man wie Eiscreme mit Portionierern anrichten, auf einen Teller stürzen oder direkt aus der Auflaufform servieren.