

## Caramell - Mous 2

Zutaten für: 1 Keine Angabe

450	Gramm	Zucker karamelisieren
1	Ltr.	V - Milch
12	Stücke	Eigelb
14	Blätter	Gelatine
1	Ltr.	Geschlagene Sahne
150	Gramm	Krokant

### Anleitung:

Achtung grosse Masse

Zucker in einem Topf auf dem Feuer zu Karamell schmelzen. Mit der heissen Milch nach und nach ablöschen und rühren, damit sich eventuell Karamellklumpen auflösen. Nun die Eigelbe zugeben und zur "Rose" (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info Zur Rose abziehen im Rezeptbaum )abziehen. Die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine zugeben und rasch auf Eiswasser abkühlen. Ist die Creme kurz vor dem gelieren die geschlagene Sahne zugeben. Dann die Mous in Glasschüsseln oder Gläser z.B. Cocktailschalen umfüllen und kühlen.

Garnitur : Auf dem Teller, Mousnocken mit einem warmen Esslöffel abstechen und mit Vanillesauce auf dem Teller anrichten. Sahnetupfen und Früchte. Gebäck nebenbei.

Im Glas: Die Mous gleich mit dem Spritzbeutel einfüllen, kühlen und Vanillesauce obenauf, Sahnerosette Karamellplätzchen