

## Erdnuss - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Erdnusspaste
350	Gramm	Zucker
1	Ltr.	V - Milch
8	Stücke	Eigelb
14	Blätter	Gelatine
1,2	kg	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Achtung grosse Menge !

Erdnusspaste kann man auch selbst machen. Man gebe geschälte ungesalzene Erdnüsse in die Moulinette etwas Puderzucker und mixe bis eine cremig glatte Masse entsteht eventuell etwas Läuterzucker zugeben. Zucker und Eigelb schaumig rühren, heisse Milch zugeben und zur "Rose" aufschlagen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum )Eingeweichte Gelatine zugeben und das Erdnusspüree/Paste, auf Eiswasser kalt rühren. Fängt die Creme an zu gelieren, dann die geschlagene Sahne zugeben und kalt stellen.

Garnitur:

Auf Teller, 2-3 Mousnocken auf Vanillesauce Hippenkorb mit in Kuvertuere getauchte Erdnüsse, Sahnerosette.

Im Glas, Vanillesauce und Sahnerosette obenauf.