

Früchtetee - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Extra starker Früchtetee
8	Stücke	Eigelb
250	Gramm	Zucker
		Zur Rose abziehen
		Und dann...
		Gelatine eingeweicht zugeben
		Creme im Eiswasser rasch
		Abkühlen
		Und...
		Ist die Creme am gelieren
1	Ltr.	Geschlagene Sahne
		Unterrühren

Anleitung:

Früchtetee, gut die doppelte Menge an Früchtetee zum aufgiessen wie angegeben verwenden. Hat der Tee gut durchgezogen abpasieren und weiter verarbeiten wie im Rezept beschrieben. In große Glasschüsseln füllen und ca 6 Std. kühl stellenkühlen Garnitur :

Auf Teller, 2-3 Mousnocken auf grossem Schokoladenblatt anrichten
Vanillesauce, Früchte.

Im Glas, Vanillesauce im Glas dann das Mous darauf-spritzen,
Sahnerosette, kühlen