

Grapefruit - Mous 2

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Grapefruitsaft frisch Gepresst
240	Gramm	Zucker
8	Stücke	Eigelb
8	Blätter	Gelatine
3/4	Gramm	Geschlagene Sahne Vorsichtig unterrühren
200	Gramm	Grapefruitwürfel ohne Kerne

Anleitung:

Eier, Zucker schaumig schlagen, heissen Grapefruitsaft zugeben und zur Rose aufschlagen, die eingeweichte Gelatine zugeben und auf Eiswasser Abkühlen und bevor die Creme anfängt zu gelieren. (" Bitte lesen Sie dazu auch die Datei A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum) Mous in grosse Glasschüssel füllen mit Klarsichtfolie abdecken und kühlen.

Garnitur :

Auf Teller, 2-3 Mousnocken in die Mitte des Tellers setzen,
Joghurthimbeersauce nebendran Sahnerosette Coctailkirsche