

Grenadin - Mous

Zutaten für: 1 Keine Angabe

4	Stücke	Eigelb
250	ml	Grenadinsirup
100	Gramm	Zucker
		Zur Rose abziehen (aufschlagen)
3	Blätter	Gelatine eingeweicht Zugeben und auf Eiswasser Abkühlen Dann
500	Gramm	Geschlagene Sahne mit dem Schneebeesen unterrühren In Schüssel abfüllen mit Klarsichtfolie abdecken und
6-8		Std. kühlen

Anleitung:

Garnitur: Nocken auf dem Teller anrichten Vanillesauce und dunkle Löffelbisquit.