

Haselnuss - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

8	Stücke	Eigelb
250	Gramm	Zucker
		Schaumig schlagen und
1	Ltr.	Heisse Milch zurühren und
		ZUR ROSE AUFSCHLAGEN
		(" Bitte lesen Sie dazu die
		Datei : A .Info zur Rose
		Abziehen im Rezeptbaum)
300	Gramm	Geröstete geschälte grob
		Gemahlene Haselnüsse
60	ml	Nusslikör
75	Gramm	Haselnusspaste und die
14	Blätter	Eingeweichte Gelatine
		Zugeben und auf Eiswasser
		Kalt rühren
1	Ltr.	Geschlagene Sahne zum
		Schluss vorsichtig verrühren

Anleitung:

Wie im Zutatenregister beschrieben.

Garnitur :

Auf Teller, Haselnussnocken mit einem Eslöffel aus der Mousschüssel abstechen. Eine Rumnusssauce dazu und Vollmilchschokoladenspähne, Sahnerosette.