

## 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.