

Holunder - Blüten - Mous 1

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Läuterzucker im Verhältnis -- 50% Zucker & 50% Wasser
600	Gramm	Zucker und
0,6	Ltr.	Wasser 5 Min kochen gibt Ungefähr 1 L Läuterzucker Jetzt über
1 1/2	kg	Frische abgebrauste Holunderblüten (Achtug Unbedingt auf Läuse prüfen Lässt alles zugedeckt in Schüssel 12 Std.ziehen. Durch ein Haarsieb giesen. Die Flüssigkeit mit Sekt auf 1,5 L auffüllen Mit
16	Stücke	Eigelb zur ROSE AUFSCHLAGEN (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum)
24	Blätter	Gelatine
1 1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Achtung seehr grosse Masse !

Um diese Exelente Mous herzustellen ist besonders auf die Holunderblüten zu achten, mit kaltem Wasser abrausen und Teile an denen Läuse hängen, meisst schwarze Stellen unterhalb der Blütendolden am Stiehl. Entweder abrausen wenn das nicht hilft um die dinger loszuwerden, dann eine andere Blüte nehmen.

Garnitur : Auf Teller, Nocken von dem Mous mit einem warmen Esslöffel abstechen. Etwas rote Fruchtsauce und kleine dolden im Bierteig ausgebacken neben bei legen, oder eine Variation von verschiedenem Mous anrichten.

In Gläser ,hier sind Sektgläser oder Champagnerschalen genau richtig um die Mous einzufüllen, eventuel einen Zuckerrand am Glas.