

Holunder - Saft - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Holundersaft einkochen auf 0,5 L
250	Gramm	Zucker
6		Eigelb
6	Blätter	Gelatine
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
50	ml	Hollunderschnaps

Anleitung:

Holundersaft aus den Holunderfrüchten herstellen. 1 Liter abmessen, den einkochen auf 1/2 Liter. Jetzt Zucker zugeben und mit den Eigelben warm zur Rose aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine zugeben. Die Creme im Eiswasser abkühlen, wenn kalt bevor die Masse zu gelieren beginnt die geschlagene Sahne zugeben und kühlen.