

## Ingwer - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

8	Stücke	Eigelb mit
350	Gramm	Zucker schaumig schlagen Dann
1	Ltr.	V - Milch heiss unter rühren, Zugiesen ZUR ROSE AUFSCHLAGEN ( " Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum )
2	Stücke	Ingwerwürzel geschält Gerieben zugeben und
14	Blätter	Eingeweichte Gelatine und
3		Gemahlener Ingwer und wenn Die Creme abgekühlt ist
1,2	kg	Geschlagene Sahne
150	Gramm	Kandierter Ingwer gehackt

### Anleitung:

Achtung Grosse Menge !

Mous herstellen wie beschrieben den kandierten Ingwer für die Garnitur aufbewahren.

Garnitur:

Auf dem Teller, Ingwermousnocken mit einem warmen Esslöffel ausstechen, auf einem Kreis frisch geriebenen Bisquitortenbrösel ohne Backkruste Exotische Früchte und etwas Vanillesauce Schokomousrosette mit gehacktem kandiertem Ingwer anrichten.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann