

Kirsch - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Kirschsafft
200	Gramm	Zucker
6	Stücke	Eigelb
1/2		Zimt gemahlen
		Je 1 Stück Zitrone und Orange Abgerieben
12	Blätter	Eingeweichte Gelatine Zugeben und im Eiswasser Kalt rühren
250	Gramm	Entsteinte planchierte Sauerkirschen gehackt Eventuell
60	ml	Kirschlikör
3/4	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Mous nach Rezeptzutatenbeschreibung zubereiten. Ein Kirschmous das keine Wünsche offen lässt, oder doch legen sie die abgestochenen Mousnocken auf ein Teller, gefrieren Sie die Mous ein, so, dass die ausenseite gut gefroren ist und tunken die Mousnocken 1/2 in weisse verdünnte Kuvertuere.

Zur Rose aufschlagen (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum)

Garnitur:

Auf Teller, Nocken mit gemischt mit Vanille und Schokoladeingwer nicht nur ein Augenschmaus sondern auch eine Leckerbissen besonderer Art. Dazu ein frischer Fruchtsalat aus Beeren und Banane.

Im Glas, Mous mit dem Spritzbeutel einfüllen und kühlen, obenauf Vanillesauce, Sahnerosette.

Quelle:

Copyrigth: Konrad Heizmann