

Lebkuchen - Mousse 4

Zutaten für: 1 Rezept

		Zur Rose aufschlagen...
3/4	Ltr.	V - Milch
50	Gramm	Marzipanrohmasse
250	Gramm	Zucker/Brauner
8	Stücke	Eigelb
		Dann...
50	Gramm	Marzipanrohmasse
12	Blätter	Eingeweichte Gelatine
3-4	Pack.	Lebkuchengewürz (evtl. mehr)
40	ml	Rum
250	Gramm	Orangeat gehackt
3/4	Gramm	Geschlagene Sahne
4	Essl.	Kakao

Anleitung:

Wie bei den Zutaten beschrieben! In Schüsseln abfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken und kühlen.

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

Garnitur : Auf Teller, die Mousnocken in frisch gemahlene Lebkuchenbrösel/biquit wälzen und auf dem Teller anrichten Klühweinschaum und Tannenbaumornamente.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann