

Marascino - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Marascino
8	Stücke	Eigelb
250	Gramm	Zucker
3	Blätter	Gelatine
500	Gramm	Geschlagene Sahne
150	Gramm	Schokoladenspähne

Anleitung:

Marascino mit Eigelb und Zucker zur Rose abziehen b.z.w.aufschlagen.

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

Nun Eingeweichte Gelatine zugeben und im Eiswasser abkühlen. Jetzt die geschlagene Sahne zugeben und zum Schluss die Schokoladenspähne.

:Garnitur : Auf Teller, Mousnocken auf Fruchtsabayone,Gebäck.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann