

Marsala - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

160	ml	Marsala
150	Gramm	Zucker
6	Stücke	Eigelb
2	Stücke	Eier
		Warm aufschlagen dann
2	Blätter	Gelatine eingeweicht zugeben
		Creme im Eiswasser
		Abkühlen, dann
250	Gramm	Geschlagene Sahne
		Vorsichtig unterhe

Anleitung:

Siehe Zutaten.

Garnitur : Mous in Sektkelche als unterste eine Amarenakirsche und etwas Vanillesauce einfüllen.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann