

# Marzipan - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Milch
8	Stücke	Eigelb
4		Amaretto
12	Blätter	Gelatine eingeweicht und Aufgelöst zugeben dann
1/4		Der Creme mit dem Marzipan Klattrühren und zur Restlichen Creme Geben und kalt rühren.

## Anleitung:

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

Wie im Rezept beschrieben, dann abkühlen und die geschlagene Sahne  
zugeben in Schüsseln füllen mit Klarsichtfolie abdecken und kühlen.

Auf Teller,Marzipannocken mit einem Esslöffel abstechen Fruchtsauce,  
Früchte und Amaretie als Konfekt dazu.

## Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann

## Meet - Mousse nach Jagdtrunk Art

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Ltr.	Bier ( Export ) auf 0,75 L
		Reduzieren mit
260	Gramm	Honig und
8		Eigelb
12	Blätter	Gelatine
		Mit
1/4	Ltr.	Sekt auffüllen
3/4	Ltr.	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Bier auf dem Feuer in einm Topf auf die hälfte reduzieren.Eigelb mit Honig schaumig schlagen und das heisse Bier mit dem Schneebesen dazurühren. Die Flüssigkeit zur Rose aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auf Eiswasser abkühlen. Den Sekt hinzugeben und die geschlagene Sahne unterheben.Die Mous in Glaschüsseln umfüllen und ca 6 - 8 Std kalt stellen. ZUR ROSE ABZIEHEN (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose Abziehen im Rezeptbaum )

Garnitur: Auf Teller,Mousnocken mit einem warmen Eslöffel abstechen auf dem Teller anrichten,Zitronensauce und frische Früchte.

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann