

## Mohn - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Frischer gemahlener Mohn
1/4	Ltr.	Weisser Portwein
200	Gramm	Weisse Kuvertuere Kleingehackt
1	Stück	Ei
1	Stück	Eigelb
20	ml	Cognac
1/2	Stück	Vanilleschote das Mark
1	Prise	Zimt
2 1/2	Blätter	Gelatine
500	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Eigelb, Eier und Portwein zur Rose aufschlagen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum )  
Aufgelöste Gelatine und gehackte Kuvertuere und verrühren bis sich die Kuvertuere aufgelöst hat. Nun den gemahlener Mohn und den Cognac zugeben und die Creme abkühlen. Jetzt die geschlagene Sahne zugeben und Vorsichtig vermengen.

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann