

## Pfefferminze - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Pfefferminzlikör
3/4	Ltr.	V - Milch
6	Stücke	Eigelb
200	Gramm	Zucker
5	Tropfen	Pfefferminzöl
3		Esl. geh. fr. Pfefferminze
14	Blätter	Gelatine
1	Ltr.	Geschl.Sahne

### Anleitung:

Pfefferminzlikör, Zucker und Eigelb und 1/4 L Milch zur Rose aufschlagen. Die aufgelöste Gelatine zugeben und die restliche Milch, dann die Creme auf Eiswasser kalt rühren. Ist die Creme kurz vor dem gelieren dann vorsichtig die geschlagene Sahne zugeben und in Schüssel füllen anschließend kalt stellen.

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann