

Pistazien - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

		Zur Rose aufschlagen...
8	Stücke	Eigelb
1	Ltr.	V - Milch
350	Gramm	Zucker
50	Gramm	Pistazienpaste
		Dann...
60	ml	Weinbrand
14	Blätter	Eingeweichte Gelatine
		Zugeben
100	Gramm	Gehobelte kalt gestellte Vollmilchschokolade zugeb
1,2	kg	Geschlagene Sahne
		Kalt stellen.

Anleitung:

Die Temperatur beim aufschlagen im Wasserbad sollte 60°C nicht übersteigen. Beim Schokoraspel und Sahne zugeben darauf achten das die Creme nicht mehr warm ist.

Garnitur :

Mous in Timball einfüllen. Erkalten lassen kurz in warmes Wasser tauchen und beschädigungsfei mit einem kleinen Messer herrauslösen und gleich auf Teller mit Vanillesauce setzen mit gehackten Pistazien verzieren Sahnerosette und Hippengebäck.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann