

Portwein - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

4	Stücke	Eigelb
250	ml	Portwein (Aperitif)
250	Gramm	Zucker
		Warm ZUR ROSE AUFSCHLAGEN
3	Blätter	Gelatine (evtl. mehr)
500	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Alle Zutaten auser Sahne und Gelatine im Wasserbad war zur Rose aufschlagen 60°C. Nun die eingeweichte gelatine zugeben und gleich auf Eiswasser abkühlen. Ist die Creme nahe am gelieren die geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig vermischen anschliessend kühlen.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann