

Armagnac - Pflaumen - Mousse

Zutaten für: 1 Schüssel

2	Stücke	Eier
2	Stücke	Eigelb
70	Gramm	Zucker
70	Gramm	Armagnac
70	Gramm	Pflaumenfound (von Eingelegten Dörripflaumen Läuterz. + Armagn.1:2)
6	Gramm	Kleingeschnittene Eingelegte Dörripfl
300	Gramm	Geschlagene Sahne Eventuell 2 Blatt Gelatine

Anleitung:

Eier mit Zucker Armagnac und Pflaumenfound warm und kalt schlagen. Gelatine hinzu und die gleingeschnittenen Armagnacpflaumen. Ist die Creme kalt, die geschlagene Sahne hinzu und in Glasschüsseln oder Coctailgläser füllen und kühlen.

Garnitur: Die Cremoberfläche mit dunklem Kakao absieben, Sahnerosette und eine eingelegte Pflaume obenauf.