

Champagner - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

6	Stücke	Eigelb
90	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Champagner Brut
1/2	Stück	Zitrone Saft
3	Blätter	Gelatine
3	Stücke	Eiweiss
20	Gramm	Zucker

Anleitung:

Champagner mit Eigelb und Zucker 1 zur Rose aufschlagen. Eingeweichte Gelatine zugeben und auf Eiswasser abkühlen. Eiweiss mit Zucker zu nicht zu festem Eischnee schlagen, dann geschlagene Sahne zugeben. In Glasteller oder Schüssel füllen und kühlen.

Garnitur: Schokoladenmous in Bisquitrolle eingerollt in 1 cm Stück oder Scheibe.