

Champagner - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

16	Stücke	Eigelb
240	Gramm	Zucker
3/4	Ltr.	Champagner (trocken)
10	Blätter	Gelatine
750	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Achtung Grosse Menge !

1/2 Champagner mit den Eigelben und Zucker zur Rose aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auf Eiswasser abkühlen. Den Rest Champagner einrühren und die geschlagene Sahne. In Glaschüsseln einfüllen und kühlen.

Garnitur: Auf Flachem Teller mit Schokoladensabayon und Mango/ Kiwisalat.