

Griess - Mousse 1

Zutaten für: 4 Personen)

2	Blätter	Gelatine
1/2	Ltr.	Milch
1		Vanilleschote
75	Gramm	Hartweizengriess
2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei, getrennt
1	Prise	Salz
1/8	Ltr.	Sahne

Anleitung:

Milch mit Vanillemark, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Den Griess einstreuen und unter ständigem Rühren bei milder Hitze 3-4 Minuten ausquellen lassen. Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen, unter den Griess ziehen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und Eigelb und die tropfnasse Gelatine unterrühren. Den Griess für ca. 20 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen locker unter den Griess ziehen. Die Griess-Mousse in eine kalt ausgespülte Glasschüssel füllen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.