

Honig - Bananen - Ingwer - Mous

1 L Milch
175g Honig
100g Zucker
400g Bananen mit 2 Zitronen püriert
100g gekochter und gehackter Ingwer
15 Blatt Gelatine
750g geschl. Sahne
150g Bananen in Würfell mit Zitrone



- **Zubereitung :**
- Milch erwärmen, Zucker und Honig schaumig schlagen. Heiße Milch in die Eier schütten und mit einem Schneebesen auf dem Feuer unter ständigem
- aufschlagen bis die Creme leicht bindet, dies geschieht bei etwa 60° C. Nun die Creme im
- kalten Wasserbad kalt rühren unter Zugabe der Bananen und der eingeweichten Gelatine. Ist
- die Creme kalt. Die geschlagene Sahne unterheben und Bananenwürfel mit Zitrone marinieren.
- In Glasschüsseln mit Klarsichtfolie bedeckt oder Gläser, Glasschalen abfüllen und kühl
- stellen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Rezente.de