

Marzipan - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Milch warm mit
200	Gramm	Marzipan mixen
3	Blätter	Gelatine aufgelöst zugeben DANN
2	Stücke	Eigelb
1	Stück	Ganzes Ei
2		Amaretto (Mandellikör) Warm cremig aufschlagen und Zur vorigen Masse Geben, abkühlen
250	Gramm	Geschlagene Sahne Unterheben.

Anleitung:

Wie in der Zutatenliste beschrieben. Achtung die Creme darf nicht warm sein wenn die Sahne zugegeben wird.

Garnitur : Auf Teller, Mousnocken an Orangensauce und Mandelgebäck, z.B. Hippenplättchen.