

Mocca - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Moccaessenz (ganz starker Mocca)
125	ml	V - Milch
4	Stücke	Eigelb
125	Gramm	Zucker
6	Blätter	Gelatine eingeweicht
4		Whisky
300	ml	Geschlagene Sahne
1/2	Stück	Eiweiss zu Eischnee schlagen

Anleitung:

Milch, Moccaessenz, Eigelb und Zucker zur Rose aufschlagen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei: A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum) Gelatine eingeweicht und den Whisky zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Nun die geschlagene Sahne und das steif geschlagene Eiweiss nacheinander zugeben.

Garnitur: Mous in Moccataassen füllen, mit Sahnerosette und Schokomoccabohne verziehen.