

Nuss - Marzipan - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Marzipan
75	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2	Stücke	Eigelb
120	Gramm	Zucker
1	Stück	Zitrone unbehandelt Abgerieben
375	Gramm	Heisse V - Milch ZUR ROSE ABZIEHEN
4	Blätter	Eingeweicht zugeben Und auf Eiswasser abkühlen
375	Gramm	Geschlagen Sahne bevor die Creme geliert zugeben.

Anleitung:

Zubereitung siehe be den Zutaten.

Garnitur : Auf Teller, Weisskuvertuerespähne kreisvörmig in der mitte des Tellers anrichten, darauf die Mousnocken anrichten.