

## Pina - Colada - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

140	Gramm	(7 kleine Eier) Eigelb
100	Gramm	Zucker
100	ml	Kokoslikör( PinaColada)
150	Gramm	Ananassaft( frisch) Ungezuckert
30	Gramm	Gelatine Pulver
100	ml	Weisser Rum( Bacardie)
150	Gramm	(5 Stück kleine Eier) Eiweiss
70	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Eigelb, Zucker, Likör und Ananassaft zur Rose aufschlagen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum ) Dann die eingeweichte Gelatine und den Rum zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Dann Eiweiss mit Zucker zu Eischnee schlagen und nach der geschlagenen Sahne zugeben. Mous in Gläser oder Glasschüsseln abfüllen und kühl stellen.

Garnitur :

Auf Teller, Mousnocken auf Teller anrichten und Fruchtsauce. Einige klein Blätter 2-3 von der Annanaskrone einstecken rote Kirsche dazu legen.