

Printen - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Vollmilch
1	Gramm	Salz
5	Gramm	Printengewuerz
5		Eigelb; Menge nach Groesse Und Geschmack
80	Gramm	Zucker
7	Gramm	Gelatine; gemahlen Oder
4	Blätter	Gelatine
50	Gramm	Nuesse; zerhackt
250	ml	Sahne
60	Gramm	Printen; zerbroeselt Nuss-Splitter; als Dekor

Anleitung:

Milch mit Printengewuerz und Salz im Topf verruehren und unter Ruehren zum Kochen bringen, in Metallschuessel fuellen und auf Ausgeschalteter Herdplatte stehen lassen. Die Gelatine auflösen, Eigelb und Zucker aufschlagen, Metallschuessel vom Herd nehmen, ins kalte Wasserbad stellen, die Eigelb-Zucker-Masse unterquirlen und Gelatine dazuruehren. Gut Gekuehlte Sahne schlagen und mit den Nuessen unter die Mousse heben. Printen zerbroeseln und vorsichtig unter die fertige Mousse heben, in 1 Dekorative Schuessel umfuellen, mit Nussplittern bestreuen und Mindestens 4 Stunden kaltstellen.