

Sherry - Creme - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|--------|--------|-------------------------|
| 1 | Teel. | Weisse Gelatine |
| 2 | | Eigelb |
| 52 1/2 | Gramm | (a 30g) Zucker |
| | | Salz |
| 1 | Teel. | Zitronensaft |
| 1/2 | Tasse | Cream Sherry |
| 2 | | Eiweiss |
| 1 1/16 | Tassen | Sahne |
| 1 | Pack. | Sahnesteif |
| 1 | Teel. | Zucker |
| | | Gehackte Pistazienkerne |

Anleitung:

Die Gelatine mit 2 El. kaltem Wasser anruehren, quellen lassen, unter Ruehren erwaermen, bis sie geloest ist. Eigelb, Zucke rund Salz dickschaumig schlagen, Zitronensaft und Crea Sherry unterschlagen. Gelatine einruehren und kaltstellen. Das Eiweiss gesondert, die Sahne mit dem Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sobald die Sherrymasse dicklich wird, die Haelfte der Sahne und des Eischnees unterheben. Die Creme in eine Glasschale fuellen, kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Sahne verzieren und den Kernen bestreuen.