

Vanille - Mousse 1

Zutaten für: 12 Portionen

1	Ltr.	V - Milch
350	Gramm	Zucker
3	Stücke	Vanillestängel
8	Stücke	Eigelb
20	ml	Kirschwasser
100	Gramm	Dunkle Kuvertuere
14	Blätter	Gelatine
1,2	kg	Sahne geschlagen

Anleitung:

Achtung Grosse Masse !

Milch mit den der länge nach aufgeschlizten Vanillestängel erwärmen, Zucker mit Eigelb schaumig schlagen, die heisse Milch zum Eigelb giessen und mit einem Schneebesen zur Rose auf dem Feuer aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme kleichmässig warm wird, da sie sonst sehr leicht gerinnt, wenn an einer Stelle die Creme zu heiss wird. Is die Creme schön sämig dann hat das Eigelb gebunden und kann jetzt durch ein Harsieb abpassiert werden. Die Vanillestängel mit einem Messerrücken gut ausschaben und das Mark zur Creme geben. Nun die Creme im Eiswasser rasch abkühlen, die gut eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Ist die Creme kalt kurz vor dem gelieren, dann die geschlagene Sahne und das Kirschwasser zugeben. Die Sahne vorsichtig unterheben. Nun die Vanillecreme in Grosse Schüsselbn füllen und die Kuvertüre zu Schokoladenspähnen raspeln und auf der Creme verteilen. Mit Plastikfolie abdecken und gut Kühlen.ca. 6 - 8 Std.

Anrichten: Teller mit Schokoladebsabayone darauf die Nocken der Mous geben Pro.Person 2-3 Nocken. Früchte wie Feigen/4tel oder Melonenperlen runden das Dessert ab.