

Vanille - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

1/8	Ltr.	Sahne
3		Ausgekratzte Vanilleschoten
4	Blätter	Eingeweichte Gelatine
8		Eigelb
180	Gramm	Zucker
800	ml	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Die Sahne und Vanille erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, Zucker hineinrühren. Vom Feuer nehmen, etwas Auskühlen lassen, dann mit den Eigelben zu einer Creme aufschlagen. Gelatine unterheben und in einem Wasserbad aus Eiswürfeln kaltschlagen. Die Sahne unterheben.