

Walnuss - Mousse

Zutaten für: 8 Portionen

4		Eigelb
300	ml	Milch
120	Gramm	Zucker
4		Eingeweichte Blattgelatine
50	Gramm	Walnusspaste
300	Gramm	Geschlagene Sahne
8		Lebkuchensterne
1/2	Ltr.	Gluehwein
15	Gramm	Mondamin
4		Blutorangen
		Walnusskerne
		Frische Minze
		Schlagsahne

Anleitung:

Kann am Vortage vorbereitet werden! Eigelb und Zucker gut verruehren, kochende Milch unter staendigem Ruehren vorsichtig hinzufuegen. Im Wasserbad schaumig aufschlagen. Schuessel dem Wasserbad entnehmen, eingeweichte Blattgelatine und die Walnusspaste hinzufuegen. Unter kraeftigem Schlagen im geeisten Wasserbad auskuehlen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen, in Acht Foermchen einfuellen und kalt stellen. Warmen Gluehwein mit Mondamin andicken und kaltstellen. Die Lebkuchensterne nach eigenem Wunsch vorbereiten, evtl. durch Ausstechen.

Anrichten: 1Foermchen mit Mousse auf einen Teller stuerzen. Mit dem Lebkuchenstern dekorieren. Blutorangen wie einen Apfel Einschliesslich Aussenhaut schaelen. In Spalten zerlegen und auf dem Teller anrichten. Mit dem geeisten Gluehwein ausgiessen. Mit Walnusskernen, Minze und Sahne dekorieren.