

Weihnachts - Mousse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

		Achtung : Großes Rezept
2,6	kg	Kuvertuere Weis
10	Blätter	Gelatine
15	Stücke	Eigelb
15	Stücke	Eier
250	Gramm	Orangeat
250	Gramm	Zitronat
200	Gramm	Rosinen in Rum gekocht und Fein gehackt
2		Zimt
250	Gramm	Eierlikör
200	Gramm	Geröstete Mandelplättchen
5	kg	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Eigelb, und Eier warm aufschlagen ,Gelatine aufgelöst zugeben. nun die aufgelöste Kuvertuere langsam zugeben und verrühren. Nun folgen gehacktes Orangeat und Zitronat dann die Rosinen, Zimt gemahlen und die Mandelplättchen. Die Masse im Eiswasser abkühlen sie darf höchstens Raumtemperatur haben, dann die geschlagene Sahne Zugeben und vorsichtig verrühren. In Grosse Schüsseln abfüllen mit Klarsichtfolie abdecken 6-8 Std. gut kühlen.

Garnitur : Auf Teller/ mit einem grossen Eisportionierer Kugeln abstechen und auf Winterlichen Früchten anrichten. Zimt sabayon dazu und Weihnachtsgebäck.