

Zitronen - Mousse (Als Füllung der St. Honore Torte)

Zutaten für: 1 Rezept

1/16	Ltr.	Sahne
1		Ausgekratzte Vanilleschote
2	Blätter	Gelatine
4		Eigelbe
90	Gramm	Zucker
400	ml	Schlagsahne
	Etwas	Zitronenabrieb

Anleitung:

Flüssige Sahne mit Zucker, Zitronenschale und Vanille 5 Minuten kochen, gut rühren, damit sich der Zucker völlig auflöst.

Eigelb zugeben und im Wasserbad zur Rose aufschlagen, also bis die Masse cremig ist und "Wellen" schlägt.

Vom Herd nehmen und weiterschlagen, bis die Masse etwas abgekühlt ist.

Die aufgelöste und ausgedrückte Gelatine einrühren, dann die Masse kaltrühren, die geschlagene Sahne unterziehen und kaltstellen. Dann die einzelnen Kugeln damit füllen.