



Dessert

Eiercognac Mousse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

5 Stück	Eier, frisch, davon das Eigelb
80 gr	Zucker
1.5 dl	Eierlikör
5 Blatt	Gelatine
5 dl	Rahm (Sahne))
	Kakaopulver (für die Dekoration auf dem Teller)

Zubereitung:

Gelatineblätter	Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
Eigelbe	Die Eigelbe schaumig schlagen und den Eierlikör dazugeben und umrühren.
Gelatine	Die Gelatine in wenig heissem Wasser auflösen und darunter ziehen.
Rahm	Den Rahm steif schlagen und unter die Eimasse heben.
Schüssel	In eine Schüssel füllen und 6-8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Kakaopulver	Mit Kakaopulver – vor dem Servieren – bestäuben.