

Vanillemousse

Zutaten für 4-5 Personen

| | | | |
|-----|--------|------------------|---|
| 2-3 | EL | Rahm | |
| 90 | g | Zucker | Rahm mit dem Zucker über dem Wasserbad gut erwärmen. |
| 3 | | Vanilleschoten | Vanilleschoten auskratzen und die Schoten vierteln. Alles zum Rahm-Zuckergemisch geben und 10 Minuten ziehen lassen. Schoten wieder entfernen. |
| 4 | Eigelb | | Masse etwas abkühlen lassen und die Eigelbe dazu geben. Über dem Wasserbad so lange warm aufschlagen bis eine dicke Crème entsteht. |
| 3 | Blatt | Gelatine | Die eingeweichte Gelatine darunter geben und weiter-rühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Schlagschüssel vom Herd nehmen, einige Zeit weiter-rühren, da das Metall der Schüssel nachheizt. Masse handwarm abkühlen. |
| 4 | dl | Rahm, geschlagen | Schlagrahm unter die Eimasse heben. Das Ganze für mindestens 3 Stunden in den Kühl-schrank stellen |
| | | Tipp: | Vanillemousse mit verschiedenen Beeren oder marinier-ten Früchten servieren (Portweinfeigen). Eignet sich auch als Tortenfüllung oder für eine Roula-de. |

