

Schmandmousse

Zutaten für 750 ml (5 Port.)

250	g	Schmand ¹	
40	g	Puderzucker	
1	MS	Vanille, gemahlen	Alle Zutaten gut verrühren.
2	Blatt	Gelatine, eingeweicht	
3	EL	Rum od. Kirsch	Schnaps in einem Pfännchen leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Gelatine unter die Schmandmasse ziehen.
1.5	dl	Rahm	Steif schlagen und unter die Schmandmasse ziehen. Mindesten 5 Stunden zugedeckt kaltstellen.

Servieren

Nocken abstechen und auf einem Fruchtspiegel servieren.

Passt auch gut zwischen zwei Meringue-Schalen mit etwas Caramel-Sirup darüber oder als Pavlova-Belag.

Masse zur Herstellung von Rahmschnitten. Dann ev. ein Blatt Gelatine mehr verwenden.



Mini-Pavlova mit Schmandmousse



CBB, Aug./2018
VOX

¹ Schmand durch Crème fraîche ersetzen.