



© ZuGast 2013 | Bilder

Niklas Thiemann | Rezept Ingrid

Fesenmair

Rezept von Ingrid Fesenmair aus ZuGast XI/2014

Vanillemousse

FÜR 4 PERSONEN

3 Bio-Eigelb
50 g Zucker
1 Vanillestange
2 Blätter Gelatine
300 g Sahne

Eigelb, Zucker und das ausgekrazte Mark der Vanille zusammen kräftig aufschlagen. Die Gelatine in handwarmem Wasser einweichen. Ausdrücken und in die Eimaße geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Maße heben. Auskühlen lassen.