


Gericht:	Holunderblütenmousse	
Kategorie:	Süßspeisen	
Zubereitungszeit:	40 Minuten	
Portionen:	6	
Schwierigkeit:	leicht	

Menge	Zutaten	Verarbeitung
4 80 g 1/8 l 1/8l 4 Blatt 1/4 l	Eidotter Zucker Weißwein Holunderblütensirup Gelatine Obers	<p>Eidotter, Zucker, Wein und Sirup warm aufschlagen. Eingeweichte Gelatine begeben. Masse kalt schlagen. Knapp vor dem Abstocken den geschlagenen Obers unterziehen – sofort in Gläser füllen.</p> <p>TIPP</p> <p>Sauerrahm mit etwas Honig und Schilcher glattrühren und zum Mousse servieren. Mit Erdbeeren garnieren.</p> <p>Verwendet man die Creme als Sturzcreme oder als Füllcreme für Torten, Rouladen usw., wird der Gelatineanteil der Grundcreme verdoppelt. Die Creme wird schnittfest und kompakter.</p>