

ZUTATEN:

- 250 g Mascarpone
- 100 g Mohn
- 6 Blatt Gelatine
- Vanillezucker
- ca. 70 g Zucker (nach Geschmack)
- Salz
- 2 Eigelb
- Honig nach Belieben
- 1/4 l Schlagsahne

Honig-Mohnmousse

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Eigelb, Zucker, eine Prise Salz, Vanillezucker, Honig und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Gelatine aus dem Wasserbad nehmen und mit etwas Likör erwärmen, zügig unter die aufgeschlagene Creme untermischen. Nun die Sahne steif schlagen.
Die Mascarpone, den Mohn und die Sahne unterheben.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und abgedeckt 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben mit Früchten/Fruchtsaucen wie Erdbeeren, Birnen, Orangen etc. servieren.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Personen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam