

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

HONIG-MOHNMOUSSE

Zutaten:

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

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen
Eigelb, Zucker, eine Prise Salz, Vanillezucker, Honig und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen.
Mascarino, den Mohn und die Sahne unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und abgedeckt 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Mousse nach Belieben mit Früchten/Fruchtsaucen wie Erdbeeren, Birnen, Orangen etc. servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**