

Mousse von der Wälder Schokolade (Sig)

6	Eier
6	Dotter
240g	Zucker
1,5l	Sahne
6	Blatt Gelatine (Silber)
1	Sig

Adler
SCHWARZENBERG

www.adler-schwarzenberg.at

Den Sig (Wälder Schoki) bedeckt mit flüssiger Sahne langsam erwärmen, so dass der Sig weich wird.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Wenn der Sig in der Sahne flüssig und warm ist, die eingeweichte Blattgelatine gut ausgedrückt in der Sahne - Sig Mischung auflösen lassen. alles zusammen auf Raumtemperatur herunter kühlen.

Die Eier mit dem Zucker über Dampf warm und schaumig schlagen. In der Küchenmaschine kalt rühren. So dass die Masse schaumig - cremig bleibt.

Sahne aufschlagen.

Die ausgekühlte Sahne - Sig Mischung unter die Eier - Zuckermasse rühren. Anschliessend die geschlagene Sahne unter die Masse locker unterheben. Das fertige Mousse in ein passendes Geschirr abfüllen und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

Passt perfekt zu eingelegten heimischen Früchten

Adler
SCHWARZENBERG
Restaurant / Gasthof Adler
Hof 15, A-6867 Schwarzenberg
www.adler-schwarzenberg.at

Restaurant Gasthof Adler
Hof 15, A-6867 Schwarzenberg
Tel.: +43 5512 2966, Fax: +43 5512 2966-4
info@adler-schwarzenberg.at

Gerichtsstand: Feldkirch
Geschäftsinhaber: Bernd Reimer
FN: 419836g
UID-Nr. ATU68917513

Raiffeisenbank Vorderbregenzerwald
Bankleitzahl: 37435
IBAN: AT91 37435 000 000 57794
BIC: RLVGAT2B435