

Vanillemousse

Man nehme für 4-6 Portionen:

4 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
1 Vanilleschote	längs aufschneiden, das Mark herauskratzen
80 g Zucker	
2 Blatt weiße Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
500 ml Sahne	400 ml davon schlagen

- In der nicht geschlagenen Sahne das Vanillemark und die ausgekratzte Schote aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen. Vanilleschote aus der Sahne nehmen und diese mit der Eimasse verrühren.
- Die Gelatine in sehr wenig Wasser bei kleiner Hitze vollständig auflösen. Die Eiermasse nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Dann die geschlagene Sahne unterheben. In eine Schüssel oder Portionsschälchen füllen und einige Stunden kaltstellen.

Dazu: z. B. Süße Zitrusfruchtsuppe oder einfach nur Kaffee oder Espresso.