

Alpenmousse mit Provençalischen Wildblüten



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 4 Std.



Zutaten:

2 Eier, groß
1 Blatt Gelatine
1 TL Herbaria Provençalische Wildblüten
250 g Kuvertüre, weiß
25 g Rohrohrzucker
2 cl Rum, weiß
350 g Schlagsahne



Rösle Teigschaber Silikon in weiß



Rösle Schüssel (hoch)



Westmark Weckglas "Tulpe"



Rösle Kochtopf MULTIPLY

1

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad zerlaufen lassen. Wildblütenmischung darin einweichen.

2

Eier und Zucker schaumig rühren.

3

Gelatine einweichen, gut aus pressen und im Rum erwärmen.

4

Eiermasse in eine Schüssel geben, Schokolade dazurühren, dann die Gelatinemasse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Schlagsahne vorsichtig unterheben.

5

Alpenmousse in 4 Gläser füllen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit einigen Wildblüten dekorieren.

Wer sich zum Dekorieren am eigenen Garten bedienen möchte, kann auch Zucchini Blüten, Gänseblümchen oder Löwenzahn-Blüten nehmen. Diese sehen nicht nur hübsch aus, sondern sind auch essbar.