



## Alpenmousse mit Provençalischen Wildblüten



### 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)



Kilner Clip Top Einmachglas Signature, rund



Westmark Weckglas "Tulpe"



Herbaria Provençalische Wildblüten

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.