

Tequilla-Mousse



Für 4 Person:

3 Eigelbe
100g Zucker
1 Vanillestängel

1/2 Limette

3 Blätter Gelantine

1dl Tequilla

100g Zucker

2dl Schlagrahm

1 Eiweiss
25g Salz
25g Zucker

Mousse

garnieren

Zubereitung:

Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit Schwingbesen ca. 3 min rühren, bis die Masse heller ist

in einer kleinen Pfanne erwärmen

Gelantine ca. 5 min im kalten Wasser eingelegt, abgetropft anschliessend begeben

zuführen

Zucker darunterühren bis er sich auflöst
Alles mit der Eigelbmasse verrühren, kühl stellen, bis der Rand leicht fest ist

steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

in einem tiefen Teller verklopfen, Salz und Zucker in einen flachen Teller geben
Glasrand darin eintauchen

in Gläser verteilen und ca. 4 Std kühl stellen

mit einem Limettenschnitz