

Amaretto - Mousse

Zutaten:

100 g Schokoladenstreusel
4 Eier
80 g Zucker
300 g Schlagsahne
4 EL Amaretto
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
1 Päckchen Vanillezucker
Obst zum Verziern

Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Zusammen mit den Eiern und dem Amaretto schaumig rühren.
- Etwa eine halbe Stunde kühl stellen.
- Sahne steif schlagen.
- Schokostreusel unter die gelierende Mousse heben.
- Steife Sahne ebenfalls unterheben.
- Mousse in Dessertgläser füllen.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Obst nach Wahl garnieren.