

Marzipan - Mousse

Zutaten für 4 - 5 Personen:

250 g Beeren (TK oder frische)
150 g Marzipanrohmasse
250 ml Milch
300 ml Sahne
4 EL Rotwein
2 Eigelb
100 g Zucker
15 g Fertiggelatine/Sofortgelatine

Zubereitung:

- Marzipan in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit der Milch pürieren.
- Marzipanmilch aufkochen lassen.
- Vorsicht!!! Brennt leicht an.
- Milch in eine Schüssel geben.
- Eigelb und Zucker cremig rühren.
- Beides unter die Milch rühren.
- Gelatinepulver ebenfalls unterrühren.
- Etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Marzipancreme heben.
- Beeren mit dem Rotwein pürieren.
- Püree und Marzipancreme in Gläser schichten.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Beeren garniert servieren.