

Topfenmousse à la Böswirth

Kategorie:	Dessert
Rezept Nr.:	239
Portionen:	10

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Vanille	1 Schote		
Zitronen	1,5 Stück	Saft und Schale	
Zucker	100 Gramm		
Eiweiß	100 Gramm	von etwa 3 Eiern	
Gelatine	3 Blatt		
Sahne	400 Gramm		
Topfen	500 Gramm		

Zubereitung

1. Eiweiß mit Zucker sehr fest schlagen.
2. Sahne ebenfalls fest schlagen.
3. Gelatine in Wasser auflösen.
4. 1 Zitrone reiben und dann mit der halben zusammen auspressen.
5. Vanilleschote auskratzen.
6. Gelatine mit Vanillemark, Zitronenschale und -saft mit dem Topfen vermischen. Eiweiß und Sahne unterheben und im Kühlschrank mindestens 2 bis 3 Stunden kühlen.
7. Mit Beeren oder Früchten der Saison servieren. Evtl. auch auf Fruchtspiegel anrichten oder zu einem Zwetschgenröster aromatisiert mit Zimt, Portwein und Whisky.



Notizen
