

Frischkäsemousse mit Himbeer-Gojibeerengelee



Zutaten:

- 250 g Frischkäse
- 1 ½ Eier
- 2 Blätter Gelatine (eingeweicht, ausgedrückt)
- 350 g Schlagobers cremig aufgeschlagen
- 2 EL Kristallzucker
- Grand Manier (Orangenschnaps)

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker über Wasserdampf cremig aufschlagen. Die Gelatine in der aufgeschlagenen Masse auflösen und den Frischkäse einrühren. Vorsichtig das geschlagene Obers unter die Masse unterheben und mit etwas Grand Manier abschmecken. Die Masse in 6 cm Halbkugel Silikonformen füllen und kühl stellen.

GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

