Deutsche Blütensekt Manufaktur
- Delikatessen aus frischen Blüten -
Dr. Anja B. Quäschning, Dipl. Biol.
Lilienweg 48
D-65201 Wiesbaden
Tel.: 0611-2385800
Fax: 0611-2385955
info@bluetensekt.de
www.bluetensekt.de

Weißes „Mousse au Chocolat“ mit Japanischem Kirschblütensirup

Zutaten:

- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 80 ml japanischer Kirschblütensirup
- 220 g weiße Kuvertüre
- 500 g geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine

6 Portionen

Zubereitung:

1. Zucker mit Eigelb heiß aufschlagen,
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auf dem Herd warm und flüssig werden lassen.
3. Kuvertüre flüssig machen auf dem Herd. Nur warm, nicht heiß!
4. Alles mit Kirschblütensirup verrühren, geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

Rezept:
Mario Wegmann, Parkhotel Schlangenbad

PARKHOTEL SCHLANGENBAD