



Heidelbeer-Mascarpone-Mousse

Zutaten:

4	Eiweiß
2	Eigelb
50 g	Zucker
100 g	Passierte Heidelbeeren
2 Blatt	Gelatine
200 g	Mascarpone
0,1 l	Weißwein
	Vanille, Zitrone, Heidelbeeren

Zubereitung:

- Das Eigelb mit dem Weißwein und dem Zucker verrühren und in einem Wasserbad schaumig schlagen bis die Masse warm ist.
- Anschließend die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse wieder kalt schlagen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Nachdem die Masse kalt geschlagen wurde, die Mascarpone und die Heidelbeeren unterrühren.
- Die Gelatine flüssig machen, unter die Masse rühren und mit Zitrone und Vanille abschmecken.
- Sobald diese anzieht, das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Die Masse in eine Schüssel füllen und zum fest werden in den Kühlschrank stellen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

SCHÜLE'S Tipp: Wenn sie möchten, können sie noch ganze Heidelbeeren in die Masse geben.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S