



Cafébar Restaurant Lounge

Stracciatella-Mousse

Rezept für eine Springform

ZUTATEN

- 180 g Vollei
- 60 g Eigelb
- 180 g Zucker
- 150 g weisse Couverture
- 6 Blatt Gelatine
- 700 ml Schlagrahm
- 100 g dunkle Couverture gehackt

ZUBEREITUNG

- Vollei, Eigelb und Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen (Bis 62 Grad)
- Kalt schlagen
- Weisse Couverture begeben
- Aufgelöste Gelatine darunterheben
- Schlagrahm vorsichtig darunterheben
- Dunkle Couverture dazu

Anschliessend mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühl stellen.