



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Weißes Alpenmousse

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 30 Minuten / Kühlzeit: 4 Stunden)



250 g weiße Kuvertüre

2 Eier Größe L

2 cl weißer Rum

1 Blatt Gelatine

25 g Rohrohrzucker

350 g Schlagsahne geschlagen

1 TL „Provencalische Wildblüten“

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad zerlaufen lassen. Wildblütenmischung darin einweichen. Eier und Zucker schaumig rühren. Gelatine einweichen, gut auspressen und im Rum erwärmen. Eiermasse in eine Schüssel geben, Schokolade dazurühren, dann die Gelatinemasse einrühren. Zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben. Alpenmousse in 4 Gläser füllen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit einigen Wildblüten dekorieren.

