

Printen-Mousse

Zutaten

250 ml Vollmilch
 1 Prise Salz
 5 g Printengewürz
 5 Eigelb, je nach Größe
 80 g Zucker
 7 g Gelatine, gemahlen oder 4 Blatt Gelatine
 50 g Nüsse, gehackt
 250 ml Sahne
 60 g Printen, zerbröseln
 Nuss-Splitter als Dekor

Zubereitung

Milch mit Printengewürz und Salz im Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, in Metallschüssel füllen und auf ausgeschalteter Herdplatte stehen lassen. Die Gelatine auflösen, Eigelb und Zucker aufschlagen, Metallschüssel vom Herd nehmen, ins kalte Wasserbad stellen, die Eigelb-Zucker-Masse unterquirlen und Gelatine dazurühren. Gut gekühlte Sahne schlagen und mit den Nüssen unter die Mousse heben. Printen zerbröseln und vorsichtig unter die fertige Mousse heben, in eine dekorative Schüssel umfüllen, mit Nusssplintern bestreuen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Bon appétit!

