

Champagner Mousse

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten (für 3.2kg): Weisse Gelatine 5 Blatt
Eigelb 8
Zucker 100 g
Champagner 2 ½ dl
Zitronensaft ½ Zitrone
GUMA Pati Fix 2 ½ dl

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser ca.15 Minuten quellen lassen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen, Champagner und Zitronensaft zufügen. Alles im Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend Gelatine zugeben und die Creme im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Unter die halb feste Creme wird die steifgeschlagene Guma Pati Fix gezogen. Die Mousse mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.

Tipp: Die Mousse kann auch mit anderen Schaumweinen hergestellt werden. Idealerweise wird die fertige Mousse mit Früchten angerichtet.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch