

Cornelius Leitner

User

Ziegenfrischkäsemousse

Dessert

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 70 MIN.



Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. 2 EL Schlagobers leicht erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Ziegenfrischkäse mit Sauerrahm, Ahornsirup, Zitronensaft und der aufgelösten Gelatine glattrühren. Den restlichen Schlagobers steif schlagen, unter die Ziegenkäsecrème rühren und in Gläser streichen. Für mindestens eine Stunde kalt stellen.



ZUTATEN



4 Blatt Gelatine

150g Ziegenfrischkäse

75g Sauerrahm

150g Schlagobers

4 EL Ahornsirup

etwas Zitronensaft