



Marzipan-Mousse

4-6 Portionen

200 g Marzipanrohmasse

400 ml Sahne

2 Eier

2 Blatt weiße Gelatine

75 g Zucker

20 ml Triple Sec

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden

200 ml Sahne erhitzen und die Marzipanrohmasse darin unter Rühren auflösen. Im heißen Wasserbad die Eigelbe und den Zucker cremig aufschlagen und die Masse zur Marzipansahne geben. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und rühren, bis diese ganz aufgelöst ist. In den Kühlschrank geben, bis die Masse beginnt, zu gelieren. Jetzt die restliche Sahne schlagen und unterheben. Mit Triple Sec abschmecken und in sturzfähige Formen füllen. Ca. 4 Stunden kalt stellen, Stürzen und mit Fruchtsoße, Portweinflaumen oder ähnlichem garnieren.