



Vanillemousse

4 Portionen

4 Eier

1 Vanilleschote

80 g Zucker

2 Blatt weiße Gelatine

500 ml Sahne

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwerten

Vanilleschote Längs aufschneiden, das Mark herauskratzen

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

400 ml Sahne Steif schlagen

Vanillemark und die Schote in der Restlichen Sahne aufkochen vom Herd Nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Eigelb und Zucker dicklich aufschlagen. Vanilleschote aus der Sahne nehmen, die Sahne mit der Eigelbmischung verrühren. Die Gelatine in ganz wenig Wasser bei kleiner Hitze auflösen. Die Eiermasse nach und nach unter Rühren zugeben. Dann die geschlagene Sahne unterheben. In eine Schüssel geben oder in Portionsschälchen verteilen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am besten ohne weitere Zutaten (Fruchtsauce o. ä.) servieren. Aber Kaffee passt gut.