

Zutaten

5 Portionen

4–6 Förmchen von 1,5–2 dl Inhalt

8–12 Pfefferminzblättchen

wenig Eiweiss, verquirlt

Zucker

Mousse:

3 dl Buttermilch nature

2 dl Rahm

50g Zucker

12–15 Pfefferminzblättchen

4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 Eiweiss

2 EL Zucker

1 dl Rahm

1 TL Pfefferminzsirup

Hagelzucker zum Garnieren



Zubereitung

1. Pfefferminzblättchen mit Eiweiss bepinseln und in Zucker wenden. In den Förmchen auslegen und leicht antrocknen lassen.
2. Für die Mousse Buttermilch, Rahm, Zucker und Pfefferminzblättchen aufkochen. Von der Platte ziehen. Gelatine gut auspressen und unter Rühren im heissen Buttermilchgemisch auflösen. Durch ein Sieb giessen und im Kühlschrank ansulzen lassen.
3. Eiweisse steif schlagen. Zucker einrieseln und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter das leicht angesulzte Buttermilchgemisch ziehen.
4. In die Förmchen verteilen und zugedeckt 4–6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Mousse vom Förmchenrand lösen und auf Teller stürzen. Rahm und Pfefferminzsirup mischen, flaumig schlagen und um die Mousse herum verteilen. Mit Hagelzucker garnieren.

Statt Pfefferminzblättchen 3–4 EL Pfefferminzsirup locker unter die Mousse marmorieren (nicht vollständig daruntermischen).

1 Portion enthält: Energie: 1311kJ / 313kcal, Fett: 21g, Kohlenhydrate: 23g, Eiweiss: 7g