

Topfenmousse

Zutaten:

2 Blatt	Gelatine
200 ml	Sahne
2	Eidotter
60 g	Zucker
4 EL	Orangenlikör
200 g	Topfen
	Vanille

Zubereitung:

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Sahne nicht zu fest steifschlagen und kühl stellen.

2 Eidotter mit 60 g Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Die Gelatine ausdrücken und in der Schaummasse auflösen.

4 EL Orangenlikör dazugeben und alles abkühlen lassen.

200 g Topfen und etwas Vanille in die Schaummasse einrühren und zum Schluss die steife Sahne unterziehen. Kaltstellen