

Marzipan-Mousse

Diese Mousse schmeckt luftig-leicht und ist für Marzipanliebhaber ein wahrer Genussmoment - Marzipan-Mousse selber machen.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml Milch
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln
250 g Dr. Oetker Löffelglück Kirsch Grütze

Wie bereite ich eine Marzipan-Mousse zu?:

1 Mousse zubereiten:

Milch in einen Topf geben, Gelatine darin 5 Min. einweichen. Marzipan klein schneiden. Gelatine bei mittlerer Hitze in der Milch unter Rühren mit einem Schneebesen auflösen und den Zucker hinzugeben. Marzipan ebenfalls hinzugeben und unter Rühren in der Milch schmelzen. Marzipanmilch in eine Rührschüssel geben und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 2 Sahne steif schlagen und unter die Marzipanmilch heben. Masse in kleine Dessertgläser abfüllen und mind. 3 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Mandeln rösten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten.

- 4 Mousse mit Kirsch Grütze und Mandeln anrichten und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Mousse schmecken auch Zimt-Pflaumen.

