

Tequila-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 4½ Std.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

3 frische Eigelbe

100 g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

1 Limette, heiss abgespült, ½ in 4 Schnitzen für die Garnitur beiseite gestellt, ½ Saft

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

100 g Zucker

1 dl Tequila

2 dl Rahm, steif geschlagen

1 frisches Eiweiss

50 g Salz

beiseite gestellte Limetenschnitze

1. Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

2. Limettensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Gelatine darin auflösen. Zucker und Tequila beigegeben, unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, sofort unter die Eigelbmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

3. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.

4. Eiweiss in einem tiefen Teller verklopfen. Salz auf einen flachen Teller geben. Den Rand von 4 Glasschälchen erst ins Eiweiss, dann sorgfältig ins Salz tauchen. Mousse in Gläser verteilen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

Servieren: Mousse mit Limetenschnitzen garnieren.

Pro Person: 22 g Fett, 5 g Eiweiss, 52 g Kohlenhydrate, 2039 kJ (487 kcal)

