



Ziegenkäsemousse

Zutaten für 4 Personen

80 g	Ziegenfrischkäse
75 ml	geschlagenen Rahm
125 ml	Vollrahm
2 Blatt	Gelatine
	Salz, Zitronensaft, Honig

Ziegenfrischkäse mit lauwarmen Vollrahm mit einen Mixer zu einer glatten Masse pürrieren.

Gelantine in kaltem Wasser einweichen danach auspressen und in 30ml warmen Vollrahm auflösen.

Vollrahm mit der aufgelösten Gelatine durch ein feines Sieb in den Ziegenfrischkäse Masse passieren.

Geschlagenen Rahm nach und nach unter die Fischkäsemasse heben.

Mit Salz, Honig und etwas Zitronensaft abschmecken.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen.