



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.