



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 10

Spekulatiusmousse



5 Minuten



10 Minuten



15 Minuten

Zutaten

1 Ei

2 Eigelb

25 g Zucker

2 g Gelatine

2 cl Rum

2 cl Kirschwasser

50 g Spekulatius



8 g Lebkuchengewürz

250 g geschlagene Sahne

Rezept

Die Eier mit dem Zucker in einer Schlüssel im Wasserbad erst warm, dann kalt aufschlagen, bis eine helle, cremige Konsistenz erreicht ist. Die Gelatine einweichen, anschließend im Kirschwasser auflösen und in die Eimasse einrühren. Jetzt noch das Lebkuchengewürz und die zerbröselten Spekulatius zusammen mit der Sahne unterheben, in Förmchen abfüllen und abgedeckt kalt stellen.

Guten Appetit!