www.parks.swiss

www.parc-ela.ch

Rötelimousse aus dem Parc Ela

Dessert (vegetarisch)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten

- 200g Vollmilch Kuvertüre
- 50ml Bündner Röteli
- 5 Eiweiss
- 50g Zucker
- 125g Rahm
- 5 Eigelb
- 30g Vanillezucker

Zubereitung

- Die Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad vorsichtig schmelzen.
- In der Zwischenzeit die Eiweiss mit dem Zucker schaumig schlagen, den Rahm schlagen und die Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig rühren.
- Dann den Röteli zur Kuvertüre geben.
- Die Eigelbmasse mit dem Schneebesen zur Kuvertüre geben, dann den Schlagrahm vorsichtig unterrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig mit einem Löffel unterheben.
- Anschliessend die Schüssel mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Autor

Hotel Restaurant Albula
7482 Bergün/Bravuogn
www.hotelalbula.ch

Tipps

- Wenn die Mousse fest geworden ist, mit 2 Esslöffeln Nocken formen und mit frischen Früchten garniert servieren.
- Die Mousse immer mit ganz frischen Eiern zubereiten und spätestens am nächsten Tag verbrauchen.