

## PFEFFERMINZMOUSSE



### PFEFFERMINZMOUSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Portionen | 20 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

- 4 Eigelb
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker
- 6 EL grüner Pfefferminzlikör
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Schlagsahne
- Minzeblättchen



.44

#### ZUBEREITUNG

412

Kcal

bei 6 Portionen  
pro Portion ca.

6

Gramm

Eiweiß

18

Gramm

Kohlenhydrate

30

Gramm

Fett

Eigelb und SweetFamily Zucker schaumig rühren, Likör zufügen. Gelatine einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unterziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse mind. 4 Stunden kühl stellen, dann mit 2 Eßlöffeln Nocken abstechen und mit Minzeblättchen garnieren. Tipp: Die Mousse nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe leuchtend grün färben.

**Kraut und Gewürz:** Minze