

Topfenmousse ca. 70P. (Apfel)

6 Eier } warm- / kaltschlagen
300g Zucker }

1L Schlagobers Rum, 1/2, Zitronen- / Orangensaft,

2kg Topfen Topfen dazu - aufgelöste Gelatine

20 Bl. Gelatine dazu - geschlagene Sahne unterziehen.

Vanillezucker

Rum, Zitronen- / Orangensaft

Kaltes Topfennockerl ca. 8port.

~~250g~~ 750g Topfen

~~166g~~ 500g Kristallzucker

3stk. Zitronensaft von ca. 10 Zitronen ~~80g~~ 1 1/2 L Schlagobers

1 3 Vanilleschoten

500ml

6 18 Eiweiß (540g)

Topfen mit Zitronensaft & Vanilleschoten verrühren.

Eiweiß mit Zucker aufschlagen, nicht zu fest Sahne

aufschlagen & alles vermengen.

Masse in ein „Lochblech“ mit einem sauberen Tuch geben.

Masse gibt Wasser ab!

§ Topfen mit Zitronensaft & Vanilleschote glatt rühren.

§ Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen

§ Sahne aufschlagen (aber nicht zu fest)

§ Alles miteinander vermengen, gegebenenfalls noch Vanillezucker dazu geben.

§ Ein Küchensieb mit einem Geschirrtuch auslegen, & die Masse hineingeben.

§ Für ca. 3h kühl stellen & mit einer Früchtsauce ihrer Wahl servieren.