

Wuerzelsmousse mat Coulis vu roude Rommelen

Wat brauch ech? (fir 4 Persounen)

Fir d'Wuerzelsmousse brauch ech:

- 4 Wuerzelen
- 200 ml Mëllec
- ½ Vanillestang
- 100 gr Zocker
- 2 Eewäiss
- 40 g Hunneg
- 2 Blieder Gelatine
- 150 g Ram
- 4 Scheiwen Brout

Fir den Coulis brauch ech:

- 1 rout Rommel
- 1 Kaffisläffel Zocker
- 1 Téiläffel Stärkt



Preparatioun

Fir d'Wuerzelsmousse

1. Wuerzelen schielen an a fäin Scheiwen schneiden, dono an der Mëllec mat der halwer Vanillestang mell kachen an püréieren.
2. Eewäiss an den Zocker zu Eeschnéi schloen. D'Ram zu Schlagsahn schloen.
3. Déi 4 Broutscheiwen mat Hunneg besträichen, am Uewen toasten.
4. Eeschnei virsiichteg ënnert den Wurzelspüree hiewen. Schlagsahn dobäi ginn a mëschen.
5. Broutscheiwe mat engem ronne Bakrenk ausstiechen an als Buedem am Bakrenk stiechen loossen. D'Wurzelsmousse op d'Broutscheiwen an den Bakrenk ginn an am Frigo ongeféier 2 Stonnen roue loossen.
6. D'Form virsiichteg unhiewen a mat dem Coulis vun de roude Rommlen zerwéieren.

Fir den Coulis

1. Rout Rommelen schielen, kleng schneiden an mat Zocker an e wéineg Waasser mell kachen.
2. Mixen an duerch e "Sift" drécken.
3. Stärkt dobäi ginn a glat réieren.