

Holsteiner „Pharisäer Mousse“

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Köstlich, typisch, wie an der Küste, einfach und schnell

Zutaten

- 4 Eigelbe
- 4 El brauner Zucker
- 4 cl brauner Rum
- 3 Blatt eingeweichte Gelatine
- 5 frisch gebrühte, doppelte Mocca
- 250g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den braunen Zucker mit den Eigelben und dem Rum zunächst auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen. Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Den Rum etwas erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Auflösen und unter die Masse rühren, abkühlen lassen.

Schritt4

Kurz vor dem Stocken, etwa 200 g geschlagene Sahne, in zwei Schritten unterheben. (Etwas Sahne zurück lassen)

Schritt5

In dekorativen Gläsern $\frac{3}{4}$ voll, abfüllen, kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In Punchgläsern mit einer Sahnehaube servieren, mit etwas Instant Bohnenkaffee Pulver garnieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, holsteinisch, maritim, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-pharisaeer-mousse/>