

OMI's

berühmtes



HASELNUSSMOUSSE (5-6 Personen)

80 gr. Haselnüsse } zu Pralin
50 gr. Zucker }
3 Eigelb
40 gr. Zucker

60 gr. Schokolade
3 Eiweiss
 $\frac{1}{4}$ $\left(-\frac{1}{2}\right)$ lt. Rahm

Zubereitung : Die abgeriebenen Haselnüsse und der Zucker werden am besten in einer Teflon-Pfanne gelb geröstet, auf ein beöltes Blech gegeben, und wenn erkaltet, durch die Maschine getrieben (Pralin) und die geriebene Schokolade (Crémant) dazugegeben. Eigelb und Zucker werden gut schaumig gerührt, Pralin mit Schokolade zugefügt. Der steiff geschlagene Eierschnee und der Schlagrahm werden abwechselungsweise darunter gezogen. Die Masse wird in eine Glasschale angerichtet. Sie kann mit etwas zurückbehaltenem Schlagrahm garniert werden . (Statt Schokolade können auch Mandeln verwendet werden.)

Elisabeth Eggenberger