

VANILLEKIPFERLMOUSSE

ZUTATEN für 6 kleine oder 4 große Gläser

- 2 Eigelb
- 50 g Staubzucker
- 4 Blatt Gelatine
- 80 g Milch
- 250 g Schlagobers (=Sahne), steif geschlagen
- ♥
- ca. 12 Vanillekipferl + einige zum Dekorieren
- ♥

Fruchtschicht:

- ca. 250 g Himbeerpüree
(alternativ 2 Gläser Fruchtikos Rote Früchte
oder ca. 200 g Kirschkompott aus dem Glas)

ZUBEREITUNG

- Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.
- Milch erhitzen und die Gelatine darin auflösen, danach zum Eigelb-Zucker-Gemisch gießen und zügig unterheben.
- Das Obers unter die inzwischen kühle Masse heben.
- Je 1 EL der Creme in die Gläser füllen und einige in Stücke gebrochene Vanillekipferl darauf verteilen.
- Nun etwa die Hälfte der Creme auf die Vanillekipferl schichten.
- Danach eine Fruchtschicht aufbringen und die restliche Creme darüber verteilen.
- Das Vanillekipferlmousse etwa 4 Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit frischen Vanillekipferln garnieren.

TIPPS

Himbeerpüree: Himbeeren zerdrücken und nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.

Das Himbeerpüree kann durch 2 Gläschen **Fruchtikus-Rote-Früchte** (Darbo) ersetzt werden.

Kirschkompott: 200 g eingelegte Kirschen oder Weichseln in einem Sieb abtropfen und den Saft auffangen. Den Saft mit etwas Maizena oder Puddingpulver eindicken und mit den Kirschen verrühren.

