

Zutaten

- 300 ml Milch
- 65 g Zucker
- 75 g gehobelte und geröstete Mandeln
- 25 g Marzipan
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 250 g geschlagene Sahne

Dessert

Mandelmousse

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Mandelmousse. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Milch, den Zucker und die gerösteten Mandeln aufkochen und ziehen lassen. Anschließend die Mandel-Milch im Standmixer zusammen mit dem Marzipan richtig frei pürieren. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Mandel-Marzipan-Milch auflösen, anschließend die Masse kaltstellen. Wenn diese anfängt fest zu werden, vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben und in Gläschen abfüllen. Nochmals kaltstellen.