









VANILLEKIPFERLMOUSSE

Himmlisch leicht und knusprig

6 Gläser à 220 ml

ZUTATEN

3 Eigelb 80 g Puderzucker 6 Blatt Gelatine 125 g Milch 375 g Sahne 200 g Vanillekipferl (siehe Grundrezept S. 18) 200 g Preiselbeermarmelade

> 100 g Vanillekipferl für die Deko

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch aufkochen, über die Eigelbmasse gießen und verrühren. Die Gelatine ausdrücken und dazugeben, gut umrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Sahne aufschlagen und unter die überkühlte, jedoch noch nicht kalte Masse heben. Einen Teil der Vanillekipferl auf dem Glasboden verteilen, darauf circa die Hälfte der Creme. Eine Schicht Preiselbeermarmelade daraufgeben, dann wieder Creme.

Das Dessert mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühlen.

Zum Schluss mit den übrigen Vanillekipferln garnieren.

Tipps

Die Vanillekipferl-Garnitur sollte erst kurz vor dem Servieren aufgelegt werden, damit die Vanillekipferl knusprig bleiben.

Diese Mousse ist locker leicht – himmlisch! Und die zarten Vanillekipferl obenauf sind ein Traum. Es zahlt sich aus, Vanillekipferl extra dafür zu backen!







LEBKUCHENTIRAMISU

Mmmhh, Weihnachten!

ZUBEREITUNG

Zuerst den doppelten Espresso mit etwas weniger Wasser als üblich vorbereiten. In jedes Glas eine Lebkuchenscheibe legen und mit dem ausgekühlten Espresso tränken.

Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach den Mascarpone einrühren. Sahne schaumig schlagen. Die Mascarponecreme mit dem Lebkuchengewürz verrühren und die Schlagsahne unterheben.

Ungefähr die Hälfte der Creme in die Gläser dressieren, jeweils circa 5 Sterne an den Rand legen und mit der übrigen Creme auffüllen.

Das Lebkuchentiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben, damit der Lebkuchen richtig gut weich wird.

4 Gläser à 200 ml

ZUTATEN

1 doppelter Espresso, sehr stark 1 Eigelb 40 g Puderzucker 250 g Mascarpone 150 ml Sahne 1 TL Lebkuchengewürz

pro Glas 1 Lebkuchenscheibe (dem Glasdurchmesser entsprechend) 5–8 Lebkuchensterne für den Rand (fertiger Lebkuchen oder laut Grundrezept S. 19)