

Biberli-Mousse mit Mandelsplittern à la Samschtig-Jass



©: Bischofberger AG

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

EINKAUFLISTE

- 150 g Rahmquark
- 1 TL flüssigen Honig
- 2 Bärli-Biberli (à 75 g)
- 1 Eiweiss
- 2 EL Zucker
- 1 dl Vollrahm
- 2 EL Appenzeller Alpenbitter
- Eine Handvoll Mandelsplitter
- 1 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Rahmquark und Honig in eine Schüssel geben und gut vermischen. 1 Bärli-Biberli mit der Röstiraffel in die Masse reiben und untermischen. Eiweiss mit Zucker zusammen steif schlagen. Vollrahm ebenso steif schlagen und den Appenzeller Alpenbitter unter den geschlagenen Rahm ziehen. Eiweiss und Rahm vorsichtig unter die Biberli-Masse ziehen und im Kühlschrank mind. 120 Min. kühl stellen. Die Mandelsplitter goldbraun rösten. Den Rahm steif schlagen. Verbleibendes Bärli-Biberli vierteln. Einen Viertel zusammen mit der Mousse, den Mandelsplittern und etwas Schlagrahm auf einem Teller anrichten. En Guete!