Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Was tun mit übrig gebliebenen Eiweißen?

Das 3-Zutaten Rezept: Karamell-Mousse

Mit wenigen Zutaten etwas Köstliches zaubern. Und dabei lösen wir zudem die Frage, was man mit übrig gebliebenen Eiweißen zaubern kann. Hier ist darauf die Antwort: feine **Karamell-Mousse mit drei Zutaten**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Karamellschokolade oder Karamellriegel
- 175 g sehr frische Eiweiße (von ca. 5 Eiern)
- 100 ml Sahne

- Optional: gesalzene Nüsse oder Krokant zum Anrichten

Zubereitung

Die Karamellschokolade oder Karamellriegel über heißem Wasserbad schmelzen.

Die Eiweiße steif schlagen.

Die Sahne steif schlagen.

Anschließend die geschlagene Sahne mit dem geschlagenem Eiweiß vorsichtig vermischen.

Zuletzt die geschmolzene Karamellcreme nach und nach unterheben.

In Gläser abfüllen und kühlen.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Mousse mit gesalzenen Nüssen oder Krokant.