

PEZSGÓMOUSSE MÁLNASALÁTÁVAL



Hozzávalók 6 főre:

5 tojás
7,5 dkg cukor
4 zselatinlap
fél zöldcitrom
1,5 dl pezsgő
2 dl tejszín

fél zöldcitrom
2 cl narancslikőr
5 dkg barnacukor
25 dkg málna
friss bazsalikom

A tojássárgájákat habosra keverjük a cukorral. Közben a zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk, majd megmelegítjük és a cukros tojáshoz keverjük. Hozzáadjuk egy fél zöldcitrom levét és a pezsgőt. Óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszínt, majd tálba öntjük és hűtőszekrénybe tesszük legalább 2 órára.

A gyümölcssalátához alaposan elkeverjük a maradék zöldcitrom héját és levét, a narancslikőrt és a barnacukrot. Hozzáadjuk a málnát és az apróra vágott bazsalikomleveleket, majd a pezsgőmousseal tálaljuk.