



## WALTHER-REZEPT

### Pistazien-Mousse

#### Meine Einkaufsliste für 4 Portionen:

##### Zutaten:

- 3 Eier
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 70g Pistazien (ungesalzen)
- 200ml Rahm
- 250g Quark, 35% Fett
- 70g Puderzucker
- Mark einer ½ Vanillestange

#### Vorbereitung:

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen
2. Rahm mit dem Handmixer steif schlagen
3. Eigelb vom Eiweiss trennen
4. Eiweiss mit dem Handmixer steif schlagen
5. Pistazien in der Universalmaschine oder von Hand zerkleinern

#### Zubereitung:

1. Eigelb mit Vanillemark, Puderzucker und Limettensaft schaumig schlagen
2. Zerkleinerte Pistazien und den Quark sorgfältig unter die Masse heben
3. Die eingeweichte Gelatine dazugeben
4. Luftiges Eiweiss untermischen - anschliessend sorgfältig den geschlagenen Rahm unterheben
5. Die fertige Masse in die gewünschten Moussegläser einfüllen
5. Mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

#### Anrichten:

Nach Belieben mit gehackten Pistazien, frischen Beeren und Schlagrahm ausgarnieren.

**Bun appetit wünscht Ihnen Peter Maxlmoser, chef de cuisine!**

