

LIMONCELLOMOUSSE MIT MARINIERTEN TRAUBEN



MOUSSE DE LIMONCELLO AUX RAISINS MARINÉS

- | | |
|---|--|
| 5 EL Limoncello | 5 cuillerées de limoncello |
| MILSANI®
250 g Mascarpone | MILSANI®
250 g de mascarpone |
| 200 g weiÙe Weintrauben | 200 g de raisins blancs |
| MELRO®
100 ml Sahne | MELRO®
100 ml de crème |
| MILLVILLE BIO®
8 Bio-Vollkornhaferkekse mit Chiasamen, Amaranth und Quinoa | MILLVILLE BIO®
8 biscuits bio à l'avoine complet avec graines de chia, quinoa et amarante |
| MAMIE POULE BIO®
3 Bio-Eier | MAMIE POULE BIO®
3 œufs bio |
| 15 cl süÙer weißer Bordeaux | 15 cl de bordeaux blanc moelleux |
| 1/2 Biozitrone | 1/2 citron bio |
| HONEYSUN®
2 EL Flüssighonig | HONEYSUN®
2 cuillerées de miel liquide |
| TRADER JOE'S®
1 Handvol Pistazien | TRADER JOE'S®
1 poignée de pistaches |
| MOUNTAIN®
50 g Kristallzucker | MOUNTAIN®
50 g de sucre cristallisé |
| MOUNTAIN®
1 TL Vanillinzucker | MOUNTAIN®
1 càc de sucre vanillé |



2 Personen
personnes

20 Minuten
minutes

Entdecken Sie mehr Rezepte unter /
Découvrez plus de recettes sur
www.aldi.com



ALDI



LIMONCELLOMOUSE MIT MARINIERTEN TRAUBEN

MOUSSE DE LIMONCELLO AUX RAISINS MARINÉS



- 1 Die Trauben halbieren.
Die Pistazien und die Biohaferkekse fein hacken.
Die Schale von der halben Zitrone abreiben.

Coupez chaque raisin en deux.
Hachez finement les pistaches et les biscuits bio à l'avoine. Prélevez le zeste du demi-citron.
- 2 Die Trauben mit dem Honig und dem weißen Bordeaux mischen und zum Kochen bringen.
Drei Minuten kochen und danach abkühlen lassen.

Mélangez ensemble les raisins, le miel et le bordeaux blanc, puis amenez à ébullition. Laissez bouillir environ trois minutes, puis laissez refroidir.
- 3 Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
Während des Schlagens nach und nach den Kristallzucker dazugeben. Die Sahne, den Limoncello, den Vanillinzucker und die geriebene Zitronenschale unter den Mascarpone mischen.
Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Mascarpone Mischung mischen.

Séparez le blanc du jaune des œufs et montez les blancs en neige. Ajoutez progressivement le sucre cristallisé pendant que vous fouettez les blancs. Mélangez la crème, le limoncello, le sucre vanillé et le zeste de citron au mascarpone. Incorporez délicatement les blancs en neige à la crème de mascarpone.

- 4 Die marinierten Trauben über zwei Gläser verteilen.
Die Gläser bis zur Hälfte mit der Mascarpone Mischung füllen. Mit den gehackten Keksen bestreuen.
Mit dem restlichen Mascarpone-Mousse weiter füllen.
Mit den gehackten Pistazien garnieren.

Répartissez les raisins marinés dans deux verres. Remplissez à moitié les deux verres de crème de mascarpone. Saupoudrez de biscuits émiettés. Remplissez avec le reste de la crème de mascarpone. Garnissez avec les pistaches hachées.