

Käsemousse

Zutaten für 4 Personen

1	Blatt	Gelatine	Mit Wasser einweichen
0.5	dl	Milch	Aufkochen, ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen, etwas auskühlen lassen
4		Eigelb	Schaumig rühren, Milch begeben
150	g	Tilsiter, mild, gerieben	
20	g	Baumnüsse gehackt	Darunter ziehen
		Salz	
		Pfeffer, weiss	
		Paprika	Masse würzen
2 dl	dl	Vollrahm	Steif schlagen, vorsichtig unter Masse ziehen
			Abgedeckt kühl stellen (min. 3 Std.) mit Löffel Nocken abstechen, anrichten, mit Salat, Nüssen & Trauben servieren
		Servieren	Mit Baguette und Butter