

Parmesan-Mousse

EINFACH

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Fest werden lassen: ca. 2 Std.
Vorspeise für 6 Personen

5 dl Rahm

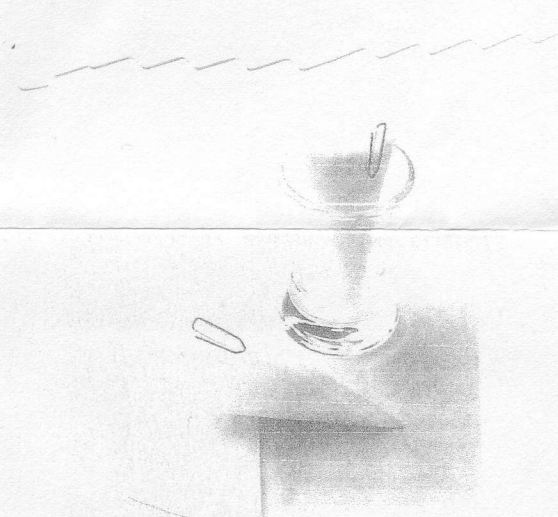
¼ Teelöffel Muskat

1 Teelöffel Agar-Agar

2 Esslöffel heller Portwein

200 g geriebener Parmesan

1. Rahm, Muskat und Agar-Agar unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, Pfanne von der Platte nehmen. 2. Portwein und Parmesan darunter rühren. Masse in einer Schüssel im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Herausnehmen, die Masse mit einer Gabel durchrühren. In Tütchen füllen (siehe kleines Bild), nochmals ca. 20 Min. kühl stellen.



Papiertütchen formen: auf 3 Backpapiere je 4 Kreise von ca. 15 cm Ø zeichnen, ausschneiden, falten. Papierecken so übereinander schieben, dass eine Tüte von ca. 5 cm Ø entsteht, mit einer Büroklammer fixieren. Tütchen mit der Parmesan-Mousse füllen, in einem hohen Glas ca. 20 Min. kühl stellen.