

Bailey mousse

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 tsk. gelatinepulver
2 spsk. koldt vand
1/2 dl kogende vand
1 dl sukker
2 spsk. kakao eller efter smag
1 tsk. vanillepulver
3,5 dl piskefløde
1 dl Baileys

Pynt: Jordbær og mynte

Beskrivelse

Rør geletinepulver ud i koldt vand og lad det stå i ca. 1 minut. Tilsæt det kogende vand og lad det stå, indtil gelatinen er opløst. Stil det til afkøling.

Bland sukker, kakao og vanillepulver sammen i en skål. Kom piskefløden i og pisk den halvstiv. Tilsæt Baileys og gelatine under fortsat piskning. Pisk indtil moussen tykner. Smag til og tilsæt evt. mere kakao.

Fordel moussen i glas og stil dem på køl i mindst 4 timer inden servering.

Pynt med jordbær og mynte. Server gerne med en kop kaffe.

Tip: Gelatinepulver kan også smeltes i vandbad eller 30 sekunder i mikroovn.