Melonen Mousse

250g Melonenmark

Gelle herstellen

3 Blatt Gelatine

Schichtgelee

2 Stk Eigelb

Eigelb, Zucker, Portwein warm schlagen dann Gelatine dazu und Mark unterrühren

Wen anzieht die geschlagene Sahne unterheben

75 g Zucker

20 g Portwein

250 g geschlagenen Sahne

100 g Melonenmark

1 Bl Gelatine

Mousse

Biskuit

Mark

Wen man eine Terrine macht 4 Blatt Gelatine verwenden.