Topfenmousse ohne Gelatine

250 g Topfen

glatt rühren

50 g Zucker

1 Stk. Zitrone ( Saft+ Zeste)

alles mischen und zum Schluss Sahne und Eischnee unterheben

1 Stk. Orange ( Saft+ Zeste)

1 Stk Vanilleschote

20 ml Amaretto oder Kirschwasser

40 ml Rum

4 Stk Eiweiß

Eiweiß mit Zucker steif schlagen

100g Zucker

500 g geschlagene Sahne

In ein Etamin oder Geschirrtuch mit Sieb kalt stellen.