**Mozzarellahaut**

2 Bl Gelatine

200 ml Vollmilch

100 ml Büffelmozzarellalacke

Salz

2 g Agar Agar

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Die Vollmich, die Büffelmozzarellalacke und das Salz in einem Topf erwärmen.

Das Agar Agar dazu und unter rühren aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen die Gelatine dazu und gut auflösen.

Die heiße Flüssigkeit ca. 1mm Dick auf Blech gießen und gelieren lassen.

Quadrate schneiden und anrichten