

## Raisinée-Mousse

### Raisinée-Mousse

4 Eigelb  
100 g Zucker  
2 EL Raisinée  
1 TL Zitronensaft  
3 dl Vollrahm  
4 Gelatineblätter



1. Den Rahm schlagen.
2. Die Eigelb und den Zucker verrühren.
3. Die Raisinée und den Zitronensaft zu den Eiern geben und den geschlagenen Rahm darunterziehen.
4. Die Gelatineblätter in etwas warmem Rahm aufweichen und dann mit der Mischung verrühren.
5. In Förmchen geben und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.