Dillmousse 1kg für ca. 35 Ringe

Blattgelantine in kaltem Wasser einweichen dann ausdrücken und in dem Zitronensaft , auf dem Herd, auflösen. Die Creme Fraiche, Saure Sahne und den geschnittenen Dill vermengen und abschmecken. Gelantine mit der geschlagenen Sahne der Temperatur angleichen und auch dazu geben. Kräftig verrühren so das keine Klümpchen sind. Dann zügig abfüllen und erkalten lassen.

|  |  |
| --- | --- |
| Blattgelantine  | 10 Blatt |
| Dill | 0.04 |
| Creme Fraiche | 0,6 |
| Saure Sahne | 0.3 |
| Geschlagene Sahne | 0.01 |
| Zitronen | 0.15 |
| Salz / Pfeffer / Zucker |