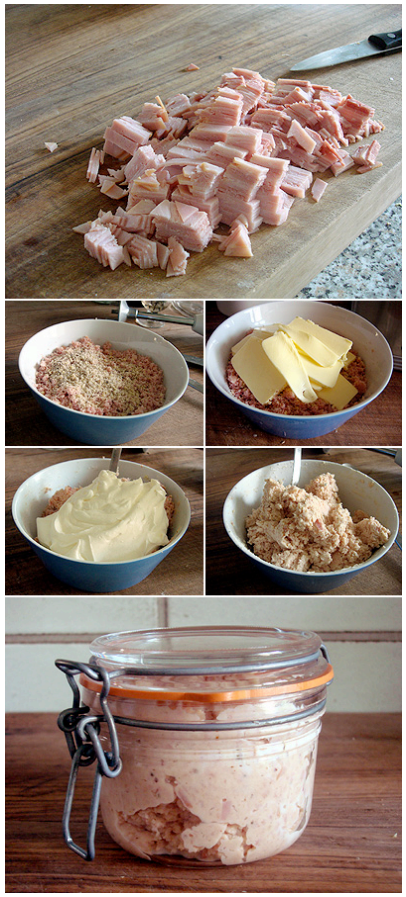
waskochen.ch

Schinken-Mousse



Zutaten
150g gekochter Schinken
1 EL geschälte, gemahlene Mandeln
75g weiche Butter
1 ½ dl steif geschlagener Vollrahm
1 EL Whisky
Pfeffer aus der Mühle
ein paar Tropfen Tabasco

Zubereitung
1. Den Schinken ohne Fettrand im Cutter oder mit dem Stabmixer pürieren.

2. Mit Mandeln und Butter mischen

3. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterheben.

4. Mit Whisky, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

5. In ein Einmachglas abfüllen und kühl stellen.

Tipp
Kann am Vorabend zubereitet werden. Ist aber nicht länger als 3–4 Tage haltbar.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2009 waskochen.ch