

Basler Leckerli – Mousse

350 g Basler Leckerli
2 dl Portwein
50 g Butter
5 dl Rahm



Zubereitung

8 Leckerli wegnehmen zum verzieren

Rest in eine Schüssel geben und mit Portwein mischen. Zugedeckt ca. 30 Minuten einweichen.

Butter begeben und fein pürieren

Rahm steif schlagen. 3/5 davon sorgfältig unter die Masse ziehen. In einen Spritzsack geben mit gezackter Tülle und ca. eine Std. kühl stellen

In Dessertschale spritzen und mit restlichem Rahm und den diagonal geteilten restlichen Leckerli verzieren.