

Willisauerringli-Mousse

120gr Willisauerringli

1,8dl Orangensaft

3 dl Vollrahm

Die Willisauerringli in einer Schüssel zerbröseln und mit dem Orangensaft übergiessen. 2h stehen lassen, bis sich die Ringli aufgelöst haben.

Anschliessend pürieren. Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

In Gläser abfüllen und mind. 2h kalt stellen. Mit Willisauerringli und Schoggipulver dekorieren.