Weiße Schokoladenmousse

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 ML	Schlagobers
2 BLATT	Gelatine
1	Dotter
2 EL	Rum
125 G	weiße Kuvertüre, geschmolzen

nach Geschmack: Vanille, Tonkabohne, Zimt, Cardamom oder Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Obers steif schlagen und kühl stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen,
   die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
3. Den Dotter mit einer Prise Salz aufschlagen.
4. Die ausgedrückte Gelatine in warmem Rum auflösen,
   diese Mischung mit dem aufgeschlagenen Dotter vermengen.
5. Die Kuvertüre rasch unterziehen und zum Schluss
   das steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben.
6. Die Schokomasse nach Geschmack mit Gewürzen aromatisieren.
7. Die Mousse in Gläser abfüllen und kaltstellen.

SEMINAR BÄUERINNEN