

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

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.