

## Rumkugel - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

10	Stücke	Eiweiss
220	Gramm	Kuvertuere dunkel
30	ml	Rum braun
250	Gramm	Geschlagene Sahne
200	Gramm	Rumkugeln selbst gemacht Oder gekaufte
2	Essl.	Zucker

### Anleitung:

Kuvertuere kleinhacken ( schneiden ) in einer Schüssel im heissen Wasserbad aufschlagen. Rumkugeln in die gewünschte grösse schneiden. Eiweiss mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, die restlos aufgelöste Kuvertüre mit einem Schneebesen unter die Eiweissmasse rühren und den Rum zugeben. Darf auch etwas mehr Rum sein. Nun die geschlagene Sahne und am Ende die Rumkugeln.

Garnitur: Mous in ein Glas füllen eine ganze Rumkugel obenauf und kühlen. Oder Mous einfüllen, kühlen Sahnerosette und eine Kugeldarauf setzen. Auf Teller, Mousnocken auf Schokoladentrüffelraspel mit Früchten.

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann