

Schokoladen - Bananen - Mousse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/4	Ltr.	V - Milch
4	Stücke	Eigelb
600	Gramm	Dunkle Schokolade
150	Gramm	Bananenpürre
80	ml	Bananenlikör
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss
150	Gramm	Bananenwürfel

Anleitung:

Milch mit den Eigelben warm zur Rose aufschlagen, bis cremig ist, dann die gehackte Kuvertuere den Likör und das Bananenpüree zugeben. Nun die geschlagene Sahne zugeben und das mit etwas Zucker zu steifem Eischnee geschlagenen Eiweiss unterheben. Wer die gewürfelten Bananenstücke zugeben will sollte die Creme nach 2 Tagen verbraucht haben.

Garnitur:

In Gläser, Mous mit grosser Lochtülle in Gläser spritzen, dann kalt stellen. Mit Löffelbisquit aus Merinkenmasse. Auf Teller, Mousnocken auf Bananenpüree verdünnt mit Läuterzucker mit ein Paar Johannisbeeren vermischt.

Quelle:

Copyrigth: Konrad Heizmann