

# Schokoladen - Ingwer - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	V - Milch mit
4	Stücke	Eigelb warm zur Rose Aufschlagen
600	Gramm	Dunkle oder weisse Kuvertuere gehackt zugeben Und auflösen
40	ml	Armagnac ( Spirituose )
3		Geh.Kfl.Igwer Gemahlen,alles gut Verrühren, dann Ist die Creme nicht zu warm Dann
500	Gramm	Nicht zufest geschlagene Sahne zugeben ,dann
8	Stücke	Eiweis mit
2		Esl. Zucker zu festem Eischnee aufschlagen und Zum Schluss Unter die Mous geben.

## Anleitung:

Siehe Rezeptangaben, anschliessend kalt stellen.

Garnitur :

Gläser, Mousmasse etwas abkühlen ca 15 Min. kalt stellen. Dann mit Spritzbeutel mit grosser Lochtülle in bereitgestellte Gläser spritzen.

Auf Teller; Mousmasse aus der Schüssel mit einem in warmen Wasser getauchten Esslöffel abstechen, Vanillesauce, Sahne rosette. Frische dünne scheiben von Ingwer.

## Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann