

Schokoladen - Rum - Trauben - Nuss - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Vollmilchkuvertuere
300	Gramm	Dunkle Kuvertuere
1/4	Ltr.	V - Milch
4	Stücke	Eigelb
40	ml	Rum (evtl. mehr)
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
200	Gramm	Rosinen in Rum eingelegt
200	Gramm	Haselnüsse ohne Schale grob Gehackt
Tipp:wer gerne weisse Schokolade Mag, kann nur Diese nehmen		

Anleitung:

Milch mit Eigelb warm zur Rose aufschlagen.Gehackte Kuvertuere zugeben Rum die eingelegten Rosinen,die gehackten Nüsse und die geschlagene Sahne.anschliesend die mit etwas Zucker zu steifem Schnee geschlagenem Eiweiss zugeben.