

# Zimt - Mousse 1

Zutaten für: 10 Personen

200	Gramm	Weisse Schokolade
10	Stücke	Eiweiss
3	Teel.	Zimt gemahlen
30	ml	Weinbrand
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
100	Gramm	Zucker

## Anleitung:

Weisse Kuvertüre klein schneiden und auflösen, 10 Eiweiss mit Zucker mit einem Elektrohandmixer zu Eischnee aufschlagen, Zimt und Weinbrand zugeben sowie die geschmolzene Kuvertüre. Wenn alles gut vermischt, dann die steif geschlagene Sahne zugeben. Die Mous in Behälter abfüllen und kühl stellen.

Garnitur : Nach dem absteifen mit vermishtem Staubzucker und gemahlenem Zimt die Oberfläche absieben.

## Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann