

## Früchte - Mousse mit Couvertüre

Zutaten für: 1 Rezept für 20 Portione

500	Gramm	Couvertüre, weiss
50	Gramm	Kokosfett, ersatzweise Butterfett aber Keine Butter
10		Eigelbe
8	Blätter	Gelatine, kalt eingeweicht
150	Gramm	Zucker, Menge ist variabel je nach Fruchtsorte
600	Gramm	Fruchtmark, Menge ist variabel je nach Fruchtsorte
500	Gramm	Vollrahm, geschlagen
6		Eiweiss, steifgeschlagen

### Anleitung:

Couvertüre und Kokosfett bei wenig Hitze schmelzen. Eigelbe, Zucker und Fruchtmark warm und kalt schlagen. Vor dem Kaltschlagen die Gelatine in der Masse auflösen. Unter die kalte Eimasse zuerst die Couvertüre, dann Rahm und zuletzt das Eiweiss mehlieren. Abfüllen und kaltstellen. Mindestens 4 bis 5 Stunden, am besten über Nacht durchkühlen Servieren Die Mousse mit 2 warmen Löffeln abstechen und mit Fruchtmark und Früchten nach Saison garnieren Bemerkung Sollte ein sehr flüssiges Fruchtmark verwendet werden, oder muss die Menge stark erhöht werden sollte man auch Denn Gelatineanteil erhöhen