

## Honig - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei(er)
1		Ei(er), davon das Eigelb
3	Blätter	Gelatine, weisse
200	Gramm	Kuvertüre, weisse
30	ml	Cognac
100	Gramm	Honig (Waldhonig), flüssig
600	Gramm	Sahne
150	Gramm	Crème fraiche

### Anleitung:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Sahne steif schlagen. Gelatine in Wasser einweichen. Im Wasserbad das Ei und das Eigelb aufschlagen, bis es schaumig ist, die Gelatine leicht ausdrücken und unter stetem rühren darin auflösen. Den Honig und die Kuvertüre nacheinander zugeben und gut umrühren, bis sich beides mit dem Ei restlos verbunden hat. Nun die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, den Cognac und die Crème Fraîche unterrühren. Die Masse nun vorsichtig unter die Sahne heben und in 6 Portionsschalen füllen. Diese im Kühlschrank mindestens 4 Stunden stehen lassen. Das fertige Dessert vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren. Die Masse lässt sich auch gut in Nocken abstechen. Dazu sollte man sie in einer grossen Schüssel, ab besten über Nacht, im Kühlschrank stehen lassen. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten