

Lebkuchen - Mousse 2

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Lebkuchen
1		Rum
200	Gramm	Zartbitterschokolade
2		Milch
2		Eigelb
1/2	Teel.	Lebkuchengewürz
2	Blätter	Gelatine, weisse
2		Eiweiss
200	Gramm	Sahne, süsse

Anleitung:

Lebkuchen fein pürieren oder reiben, Rum hinzufügen. Schokolade mit Milch schmelzen und mit Eigelb verrühren. Lebkuchenmasse und -gewürz dazugeben. Gelatine nach Anweisung auflösen, hinzufügen und die Masse kühl stellen, bis sie dicklich wird. Eiweiss und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben. Mousse bis zum Servieren kühl stellen