

Lebkuchen - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

4	Scheiben	Weisse Gelatine
85	Gramm	Lebkuchen
2		Eier frisch
2		Eigelb frisch
3	Essl.	Honig
3	Essl.	Kakaolikör
60	Gramm	Zartbitter-Raspelschokolade
400	ml	Schlagsahne

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Lebkuchen mit dem Pürrierstab zerkleinern. Eier, Eigelb, Honig und Likör mit dem Mixer in einer Edelstahl-Schüssel über Wasserdampf dick und schaumig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren (der Eischaum muss heiss genug sein, etwa 70 Grad C) und darin auflösen (Oder Gelatine im Wasserbad auflösen). Die Creme in Eiswasser oder kaltem Wasser weiter rühren, bis sie kalt ist und anfangt zu gelieren. Lebkuchenbrösel und Raspel-Schokolade unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Mousse in Gläser oder in eine grosse Schüssel füllen und im Kühlschrank mind. 3 Stunden fest werden lassen. (Wir haben alles in eine flache Schüssel gegeben, in den Kuehler gestellt und später portionsweise herausgeschnitten.) Dazu passt: Preiselbeer-Kompott. Angerichtet auf kleinen Desserttellerchen mit Puderzucker- und Kakaogarnitur. Anmerkung Petra: Sehr gut :-). Kastanienhonig verwendet. Schokoladenlikör aus eigener Herstellung. Schokolade: Vollmilch : Halbbitter 1:1