

# Lebkuchenmousse mit Pflaumensauce

Zutaten für: 4-6 Personen

		Lebkuchenmousse
3	Blätter	Weißer Gelatine
100	Gramm	Weißer Kuvertüre
1		Vanilleschote
2		Eier
1		Eigelb (M)
30	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Lebkuchengewürz
1/4	Ltr.	Schlagsahne

## *PFLAUMENSAUCE*

---

250	Gramm	Getrocknete Pflaumen
1/2	Ltr.	Rotwein
200	ml	Orangensaft, frisch gepresst
2	Essl.	Honig

## *DEKORATION*

---

		Puderzucker
		Raspelschokolade
1		Karambolefrucht, in Scheiben geschnitten

### Anleitung:

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre kleinhacken und über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Eier, Eigelb, Puderzucker, Vanillemark und Lebkuchengewürz 10 Minuten mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Die flüssige, lauwarme Kuvertüre unterziehen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, mit einem Schneebesen unter die Eimasse rühren und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und, sobald die Mousse anzieht, unter die Masse heben und in eine flache Schüssel füllen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen. Für die Sauce die getrockneten Pflaumen mit dem Rotwein bedecken und mindestens 24 Stunden marinieren.

Dann Pflaumen und Wein in einen Topf geben, den Orangensaft sowie den Honig dazugeben und alles 5-10 Minuten leise köcheln lassen. Dann mit dem Schneidstab des Handrührers fein pürieren. Zum Servieren aus der Mousse mit Hilfe von 2 Esslöffeln Nocken abstechen und diese auf Portionstellern mit der abgekühlten oder lauwarmen Pflaumensauce anrichten. Die Teller mit Puderzucker überstäuben, mit einigen Schokoraspeln bestreuen und mit Karambolesternen dekorieren.