

# Pumpernickel - Mousse in Maripancrepes

Zutaten für: 4 Personen

350	Gramm	Schokolade, weiß
2	Scheiben	Pumpernickel
1 1/2	Blätter	Gelatine
2		Ei(er)
2		Ei(er), davon das Eigelb
10	ml	Cognac
50	Gramm	Zucker
700	Gramm	Sahne
1		Ei(er)
50	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
50	Gramm	Marzipan (Rohmarzipan)
		Salz, Zucker
		Fett (Backfett)
		Kategorien:
		Menge:
		Zutaten:

## Anleitung:

Schokolade in der warmen Milch auflösen und den feingeriebenen Pumpernickel sowie die eingeweichte Gelatine zufügen. Eier, Eigelbe, Cognac, Zucker im Heißwasserbad schaumig schlagen. Beide Massen zusammenrühren, erkalten lassen und zum Schluss geschlagene Sahne unterziehen. Ei, Mehl, Milch, Marzipan, Salz und Zucker zu einem Teig verrühren. Dünne Crepes backen. Jede Crepe in 4 Teile schneiden, zu Tüten rollen und mit der Pumpernickelmousse füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten