

Rumtopf - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

10	Stücke	Eiweiss
125	Gramm	Vollmilchkuvertuere
125	Gramm	Dunkle Kuvertuere
200	Gramm	Rumtopffrüchte gehackt
50	ml	Rumtopffound (vom Saft des Rumtopfes)
500	Gramm	Geschlagene Sahne
2		Esl. Zucker

Anleitung:

Schokolade klein schneiden und zusammen schmelzen. Eiweiss mit Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Die aufgelöste Kuvertuer in das Eiweiss mit einem Schneebesen verrühren, anschliesend die Rumtopffrüchte und den Rumtopffound sowie geschlagene Sahne zugeben und kühlen.

Garnitur:

Schokoladenmous in Glasschalen spritzen mit Sahnerosette verzieren und kühl stellen. Auf Teller, Schokoladenmousnocken auf einer Rumnusssauce anrichten. Beigaben Gebäck.