

Schokoladen - Lind - Edelbitter Mousse

Zutaten für: 6 Portionen

1		Vanilleschote
50	ml	Milch
2		Eier
135	Gramm	Lindt Excellence Edelbitter 70%
1	Essl.	Kakaopulver
10	ml	Orangenlikör
10	ml	Rum oder Cognac
50	Gramm	Zucker
350	Gramm	Sahne

Anleitung:

Für die Edelbitter-Mousse Vanilleschote längs einritzen und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Milch und Vanillemark erhitzen. Eier trennen und die Eigelbe im Wasserbad cremig schlagen. Vanillemilch nach und nach hinzufügen und mit einem Holzlöffel so lange rühren bis eine cremig-dickliche Masse entsteht. (Nehmen Sie etwas von der Creme auf den Holzlöffel und pusten darauf - erinnert es an eine Rose, so ist die Konsistenz richtig.) Excellence Edelbitter schmelzen und mit Kakaopulver, Orangenlikör und Rum oder Cognac unter die Ei-Masse rühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei 50g Zucker einrieseln lassen und unter die Schokoladenmasse heben