

Schokoladen - Lind - Vollmilch Mousse

Zutaten für: 6 Portionen

1		Vanilleschote
50	ml	Milch
1	Prise	Salz
2		Eier
135	Gramm	Lindt Exelent Vollmilch Schokolade
50	Gramm	Zucker
350	Gramm	Sahne

Anleitung:

Die Vollmilchmousse, Vanilleschote längs einritzen und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Milch, Salz 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.) Die Vollmilchschokolade schmelzen und und zur Eiercreme zugeben, abkühlen lassen, die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Mousse in kleine Förmchen füllen und gefrieren lassen. Je eine Edelbitter- und Vollmilch-Mousse auf Teller stürzen und nach Wunsch mit frischen Früchten, Roter Grütze und Minze garniert servieren. Die Mousses können nach Belieben mit einer flüssigen Mischung aus der jeweiligen Schokolade und etwas Kokosfett überzogen werden.