

## Schokoladen - Mousse 12

Zutaten für: 1 Keine Angabe

3		Esl Minze (evtl. mehr)
1	klein.	Bund Minze in
1	Tasse	Heisser Milch 10 min. Ziehen lassen, dann absieben
50	Gramm	Kuvertuere weiss
100	Gramm	Kuvertuere dunkel
5	Stücke	Eigelb
400	Gramm	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Zuerst das Minzesträuschen in heisser Milch ziehen lassen und absieben. Nun mit den Eigelben warm zur Rose aufschlagen. Kuvertuere kleinschneiden und zugeben. Kalt rühren, die Schokocreame muss noch flüssig sein, dann die gehackte Minze zugeben und die geschlagene Sahne unterheben und kühlen.

### Garnitur:

Mous etwas anziehen lassen und mit dem Spritzbeutel grosse Sterntülle in ein Rotweinglas spritzen. Minzeblatt und Honigmelonenkugel.