

## Schokoladen - Mousse - Weiss 6

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Weisse Kuvertüre
2		Eigelb
2	Essl.	Kirsch
12	Blätter	Gelatine in kaltem Wasser Einweichen
2		Eiweiss steif geschlagen
250	ml	Vollrahm
100	Gramm	Milchschokolade gehobelt zum Garnieren

### Anleitung:

Die weisse Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb über dem Wasserbad schaumig und warm rühren, Kirsch begeben. Gelatine leicht ausdrücken, bei kleiner Hitze mit 1 Esslöffel heissem Wasser auflösen und zum Eigelb geben. Wenn Schokolade und Eigelb handwarm sind, beides sorgfältig mischen. Abkühlen lassen. Zuerst Eiweiss, dann den Rahm sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Kirsch beifügen und darunter rühren. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit 2 Esslöffeln Nocken ausstechen, auf ein Teller verteilen und garnieren.