

Vanille - Mousse 2

Zutaten für: 6 Portionen

250	Gramm	Creme double
100	Gramm	Butter (zimmerwarm)
1		Vanilleschote
1	Pack.	Vanillezucker
80	Gramm	Puderzucker
1	Spur	Salz
6		Eigelb
50	Gramm	Halbitter-Schokolade

Anleitung:

Creme double steif schlagen. Die Butter in einer Schuessel Schaumig rühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark mit einem Spitzmesser herauskratzen und mit der Butter verrühren. Vanille- und Puderzucker, Salz und Eigelb im Wasserbad 10 Minuten Cremig schlagen. Essloeffelweise die Eigelb-Zuckermischung unter die Butter heben, Creme double unterziehen und etwa 4 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten einen Teeloeffel kurz in heisses Wasser tauchen. Damit Nocken von der Creme abstechen und auf einem Teller oder in einem Glas anrichten. Mit einem scharfen Messer von der Schokolade feine Spaene abschaben und die Mousse damit garnieren.