

	0 20/05	
The state of the s		Ser rong Come
CHO.	A CHEST	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
		© Martina Höfelmaier

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

250 ML	Schlagobers	
2 BLATT	Gelatine	
1	Dotter	
2 EL	Rum	
125 G	weiße Kuvertüre, geschmolzen	
•••••		
nach Geschmack: Vanille, Tonkabohne, Zimt, Cardamom oder Lebkuchengewürz		

Zubereitung

- 1. Obers steif schlagen und kühl stellen.
- 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- 3. Den Dotter mit einer Prise Salz aufschlagen.
- **4.** Die ausgedrückte Gelatine in warmem Rum auflösen, diese Mischung mit dem aufgeschlagenen Dotter vermengen.
- **5.** Die Kuvertüre rasch unterziehen und zum Schluss das steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben.
- **6.** Die Schokomasse nach Geschmack mit Gewürzen aromatisieren.
- 7. Die Mousse in Gläser abfüllen und kaltstellen.