

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Mousse

Anzahl: 6 -8 portion

Gattung: Dessert, Lebkuchen, Mousse, Schokolade, Weihnachten

4	Scheib. Weiße Gelatine	3	Essl. Honig
85 g	Lebkuchen	3	Essl. Kakaolikör
2	Eier; frisch	60 g	Zartbitter-
2	Eigelb; frisch	400 ml	Raspelschokolade
			Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Lebkuchen mit dem Pürierstab zerkleinern. Eier, Eigelb. Honig und Likör mit dem Mixer in einer Edelstahl-Schüssel über Wasserdampf dick und schaumig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren (der Eischaum muss heiß genug sein, etwa 70 Grad C) und darin auflösen (Oder Gelatine im Wasserbad auflösen). Die Creme in Eiswasser oder kaltem Wasseriterrühren, bis sie kalt ist und anfangt zu gelieren.

Lebkuchenbrösel und Raspel-Schokolade unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Mousse in Gläser oder in eine große Schüssel füllen und im Kühlschrank mind. 3 Stunden fest werden lassen. (Wir haben alles in eine flache Schüssel gegeben, in den Kühler gestellt und später portions- weise herausgeschnitten.)

Dazu passt: Preiselbeer-Kompott. Angerichtet auf kleinen Desserttellerchen mit Puderzucker- und Kakaogarnitur.