

Schokoladenmousse weiß

Zutaten

300 g	Converture weiß	Weiteres:
500 g	Schlagobers	Vanillezucker
5 Blatt	Gelatine	
10	Eidotter	
120 g	Staubzucker	
2 cl	Cointreau	

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen. Schokolade zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Eidotter mit Staubzucker, Vanillezucker und Cointreau im Schneekessel über Wasserdampf schaumig schlagen.
4. Gelatine ausdrücken und in die warme Dottermasse einrühren.
5. Die geschmolzene Schokolade lippenwarm und ein Drittel vom geschlagenen Obers zügig unter die Dottermasse rühren.
6. Das restliche geschlagene Obers unterheben.
7. In Gläser oder in einen Behälter mit Deckel abfüllen und einige Stunden kühlen.
8. Anrichten und dekorieren nach Belieben.