

Weißes Schokoladenmousse

Zutaten:

250 g	<i>weiße Kuvertüre</i>
5	<i>Eier, getrennt</i>
5 Blatt.	<i>Gelatine</i>
2 EL	<i>weißen Rum</i>
2 P.	<i>Vanillezucker</i>
300 g	<i>geschlagene Sahne</i>
	<i>Mark einer Vanilleschote</i>



Zubereitung:

- Die Kuvertüre mit dem Vanillemark in einem Wasserbad schmelzen.
- Gelatine im kalten Wasser einweichen.
- Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen.
- Den Rum erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in dem erwärmten Rum auflösen und in die aufgeschlagenen Eigelbe einrühren.
- Die geschmolzene Kuvertüre mit der Eigelbmasse vermischen und für 20 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen.
- Nun in die etwas abgekühlte Kuvertüre-Eigelbmasse zunächst die geschlagene Sahne und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Das Mousse mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens vier Stunden kalt stellen.
- Zum Anrichten, mit heißem Löffel Nocken aus der Mousse stechen, auf einem Teller platzieren und nach Wunsch garnieren.