

WEISSE SCHOKOLADEN – VANILLE - MOUSSE MIT DUNKLER SCHOKOLADE

FÜR 6 –8 PERSONEN

ZUTATEN:

200G WEISSE SCHOKOLADE

2 EIER

4 EL STREUZUCKER

300 ML CREME DOUBLE

1 PÄCKCHEN GELATINEPULVER

150 ML FLÜSSIGER, FETTREICHER JOGHURT

2 TL VANILLEAROMA

FÜR DIE SAUCE:

50 G HAUSHALTSSCHOKOLADE

2 EL DUNKLER RUM

4 EL SAHNE

ZUBEREITUNG:

- 1. EINE KASTENFORM(1 LITER) MIT BESCHICHTETEM BACKPAPIER ODER KLARSICHTFOLIE AUSLEGEN. DIE SCHOKOLADE SCHMELZEN. EIGELB UND ZUCKER ZU EINER DICKEN, SCHAUMIGEN MASSE RÜHREN, DANN DIE SCHOKOLADE UNTERSCHLAGEN.**
- 2. IN EINEN KLEINEN TOPF DIE SAHNE BIS KNAPP UNTER DEN SIEDEPUNKT ERHITZEN, VOM HERD NEHMEN. GELATINEPULVER DRÜBERSTREUEN UND RÜHREN, BIS ES AUFGELÖST IST. AUF DIE SCHOKOLADENMISCHUNG GIESSEN, KRÄFTIG RÜHREN, BIS DIE MISCHUNG GLATT IST.**
- 3. JOGHURT UND VANILLEAROMA UNTER DIE MISCHUNG SCHLAGEN. DIE EIWEISS IN EINER SAUBEREN, FETTFREIEN SCHÜSSEL STEIF SCHLAGEN, DEN EISCHNEE UNTER DIE SCHOKOLADENMISCHUNG HEBEN. DIE MISCHUNG IN DIE VORBEREITETET FORM GEBEN UND BIS ZUM FESTWERDEN KALT STELLEN.**
- 4. DIE SAUCE BEREITEN. DAZU DIE SCHOKOLADE MIT RUM UND SAHNE IN EINER FEUERFESTEN SCHÜSSEL ÜBER SIEDENDEM WASSER SCHMELZEN., DABEI GELEGENTLICH RÜHREN. AUSKÜHLEN LASSEN.**
- 5. DIE MOUSSE IN DICKEN SCHEIBEN, DIE MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UMGOSSEN SIND, SERVIEREN.**