

Schokomousse mit Lebkuchencreme

mit BAHLESEN AKORA Vollmilch oder Edelherb

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Zutaten für das Schokomousse für 4 Personen

200 g edelherbe Schokolade (z.B. 72 % Kakaoanteil)
200 ml Sahne
20 g Zucker
3 Ei
1 Schuss Orangenlikör

Zutaten für die Lebkuchencreme

4x BAHLESEN AKORA Vollmilch oder Edelherb
100 g Mascarpone
100 ml Sahne
2 EL Milch

So geht's

1. Schokolade in einem Wasserbad vorsichtig zum Schmelzen bringen (Achtung: die Schokolade nicht zu heiß werden lassen).
2. Die Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Anschließend die Sahne steif schlagen.
4. In einer großen Schüssel die Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser schlagen, bis die Masse hell und cremig wird.
5. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren, anschließend sofort Eischnee und Sahne mit einem Schneebesen (nicht mit dem Handmixer!) unterziehen.
6. Zuletzt einen Schuss Orangenlikör hinzufügen.
7. In vier kleine Gläser füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
8. In der Zwischenzeit die Lebkuchencreme vorbereiten: Hierfür vier AKORA-Herzen und 2 EL Milch mit einem Stabmixer pürieren. Mit der Mascarpone vermischen.
9. Sahne schlagen und unter die Mascarponecreme heben. In einen Spritzbeutel füllen und solange im Kühlschrank aufbewahren, bis das Schokomousse serviert werden soll.
10. Kurz vor dem Servieren die Lebkuchencreme aufspritzen und mit essbarem Gold oder Schokoladenraspeln servieren.

