Lebkuchenmousse

Eine tolle Idee für die Weihnachtszeit: Mit dem Rezept für Lebkuchenmousse kann man ein raffiniertes Dessert zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

2 Stk.	Eigelb
40 g	Schokolade (weiße)
40 g	Schokolade (dunkle)
1 Blatt	Gelatine
125 ml	Schlagsahne
25 g	Lebkuchen
1 Packung	Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Eine sehr weihnachtliche Nachspeise ist das **Lebkuchenmousse**. Lebkuchen zuerst zu Bröseln reiben, Gelatine in Wasser geben und das Eigelb schaumig rühren.

2. Weiße und dunkle Schokolade zerbrechen und in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eier und weiße wie auch dunkle Schokolade vermischen. Gelatine entnehmen ausdrücken und in heißem Wasser auflösen, dann zum Schokolade-Ei-Gemisch geben.

3. Schlagobers unter die Schokolade heben. Abschließend Lebkuchenbrösel und Lebkuchengewürz darunter rühren.

4. Das Lebkuchenmousse in eine Form einfüllen und mit Klarsichtfolie bedecken. Für 4 Stunden in den Kühlschrank geben und erst dann servieren.

Tipp

Mithilfe eines Löffels Nockerl aus der Lebkuchenmousse ausstechen und auf einem Teller mit Fruchtsauce anrichten.