



WEIßES SCHOKOMOUSSE MIT HOLUNDERBLÜTEN

Zutaten:

100 g weiße Schokolade, 2 Blatt Gelatine, 200 ml Schlagobers, 1 Ei, 1 Eigelb,
4 EL Holunderblütensirup, Holunderblüten zum Garnieren

Zubereitung:

- Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Schlagobers steif schlagen
- Ei mit dem Eigelb über dem heißen Wasserbad mit dem Sirup cremig schlagen
- geschmolzene Schokolade zu der Eischaummasse geben und unterrühren
- Gelatine ebenfalls unterrühren
- Masse in einem kalten Wasserbad kalt rühren
- kurz bevor die Creme zu gelieren beginnt, Schlagobers unterziehen, in Gläser abfüllen und kalt stellen
- zum Servieren mit Holunderblüten garnieren

Tipp: pürierte Beeren schmecken dazu köstlich

