

Schnelle 4-Zutaten-Lebkuchenmousse mit weißer Schokolade



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Mousse

- 150 g weiße Schokolade
- 2 Eier
- 150 g Elisen-Lebkuchen, natur
- 300 ml Sahne

Nährwerte

Pro 100 Gramm

347 kcal
6 g Eiweiß
25 g Fett
26 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten, zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

Zubereitung

1. Weiße Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Währenddessen Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb cremig rühren.
3. Oblaten von den Lebkuchen entfernen und Lebkuchen grob zerbröseln.
4. Sahne steif schlagen. Geschmolzene Schokolade unter das Eigelb rühren und Sahne schrittweise unter die Schokoladen-Eigelb-Mischung heben. 100 g Lebkuchenstücke ebenfalls unterrühren. Eischnee unterheben.
5. Mousse in Gläser füllen, mindestens 2 Stunden kalt stellen.
6. Zum Anrichten Mousse mit restlichen Lebkuchenstücken garnieren.



REISER RÄT

Für einen intensiveren Lebkuchengeschmack können Sie die Sahne mit 1 TL Lebkuchengewürz verfeinern.

