

## LEBKUCHENMOUSSE FÜR 4 PERSONEN

(Dauer ca. 1 Std.)

1	stk.	Ei
40	gr.	Eigelb
30	gr.	Zucker
1	msp.	Lebkuchengewürz
15	ml.	Weinbrand
100	gr	dunkle Kuvertüre
25	gr	Nougat
50	ml.	Sahne
100	gr	Elisenlebkuchen in kleine Würfel geschnitten
250	ml	geschlagene Sahne



Geben Sie zuerst folgende Zutaten in einen Schlagkessel:

Eier, Eigelb, Zucker, Lebkuchengewürz und Weinbrand. Schlagen sie diese Zutaten zusammen kurz über dem warmen Wasserbad bis zur Bindung auf. Die Masse sollte schaumig sein bei maximal 70°C.

Anschließend lassen Sie die Kuvertüre mit dem Nougat und 50 ml Sahne langsam schmelzen.

Vermengen Sie danach die Schaummasse mit der Schokoladenmasse. Lassen Sie diese so lange ruhen, bis sie komplett erkaltet ist.

Schlagen Sie in der Zwischenzeit 250 ml Sahne steif. Anschließend die Sahne unterheben und die Lebkuchenwürfel zugeben.

Stellen Sie die Masse für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank bis es fest wird. Fertig ist das Lebkuchenmousse!

Guten Appetit.