



Mohnmousse

6 Portionen

3 Eier

50 g Zucker

150 g weiße Kuvertüre

3 Blatt weiße Gelatine

100 g Mohn

300 ml Sahne

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Kuvertüre hacken und bei wenig Hitze schmelzen

Mohn mahlen

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Eigelb und Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre zugeben, Gelatine zugeben, rühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Mohn unterrühren und kühl stellen. Sobald die Masse beginnt, zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterheben. Wieder für 4-6 Stunden kühl stellen. Zum Servieren Nocken abstechen.

Dazu passt eine Fruchtsoße..