



Mousse von der Weißen Schokolade und Kokosnuss

Für 10 Personen:

- | | |
|-------------|---|
| ➤ 1 l. | <i>Frische Schlagsahne (33% Fett)</i> |
| ➤ 5 St. | <i>Eigelb</i> |
| ➤ 0,390 Kg. | <i>Weißer Schokolade (25% Kakaobutter, 21% Milch)</i> |
| ➤ 0,100 l. | <i>Kokosmark ggf. Kokosmilch</i> |
| ➤ 0,025 l. | <i>Kokossirup (Monin)</i> |
| ➤ 1/2 St. | <i>Vanilleschote</i> |
| ➤ 3 Blatt | <i>Gelatine (im Sommer)</i> |

- *Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig heraus nehmen, in die Kokosmilch und Kokossirup geben und auf mittlerer Flamme erhitzen.*
- *Die Weiße Schokolade in einer Schüssel, auf dem Wasserbad vorsichtig schmelzen anschließend Eigelb und das Kokosgemisch dazu geben und nur wenig umrühren.*
- *Schlagsahne halbsteif aufschlagen und nach kurzer Abkühlung der Schokoladenmasse unterrühren. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.*

Mit freundlichen Grüßen

Marc Kern