



## Weihnachtliches Gewürz-Mousse by Samir - Gourmetsauna



PORTIONEN: 5

VORBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

RUHEZEIT: 480 MIN./8 H

### Zutaten

- 15 Tropfen Weihnachtsduft Bio ätherische Ölmischung (Bergila)
- 400 g helle Kuvertüre/weiße Schokolade
- 500 ml Sahne
- 3 x Blatt Gelatine
- 3 x Eier

### Zubereitung

- 90 % der Sahne aufschlagen und beiseite stellen, damit sie nicht zu kalt für die kommenden Arbeitsschritte ist. (**Achtung: Alle Produkte sollten geringe Temperaturunterschiede haben. Nur so lassen sie sich zu einer homogenen Masse verarbeiten**);
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen ( ca. 1 Min.)
- 10% der Sahne ein Mal aufkochen und von der Hitzequelle nehmen;
- Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen;
- Die helle Kuvertüre/weiße Schokolade über dem Wasserbad auflösen/schmelzen; (**Achtung: Das Wasser sollte dabei nicht kochen – max. 70° C**);
- Sobald die Schokolade geschmolzen ist, das Wasserbad vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
- Eier über einem Wasserbad auf ca. 72 Grad unter Rühren erhitzen;
- 10% der Schokolade (Achtung: warm, nicht heiß!) in die Eier rühren, anschließend restliche 90% der Schokolade einrühren;
- 10% der geschlagenen Sahne unter die “Ei-Schokoladen-Masse” heben;
- 15 Tropfen Weihnachtsduft Bio ätherische Ölmischung (Bergila) hinzufügen. Alles gut vermischen;
- Gelatine-Sahne-Mischung ebenfalls hinzugeben;
- Restliche 90% der geschlagene Sahne (vorsichtig) unterheben
- In die gewünschte Form bringen und für min. 8 Stunden kalt stellen.



VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN UND GUTES GELINGEN WÜNSCHT SAMIR! -

[WWW.GOURMETSUNA.DE](http://WWW.GOURMETSUNA.DE)