

# Helle & Dunkle Schokoladenmousse

*Für ca. 8-10 Personen*

## Zutaten

### Dunkle Mousse:

260 g Halbbitter-Kuvertüre  
4 Eigelb (Kl. L)  
4 EL brauner Rum (Strohrum)  
600 ml Schlagsahne

### Helle Mousse:

6 Blatt weiße Gelatine  
300 g weiße Schokolade  
4 Eigelb (Kl. L)  
2 EL Orangenlikör  
600 ml Schlagsahne

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit*

**Wichtig:** Zuerst die dunkle Mousse herstellen, da die helle Mousse schneller fest wird!

1. Für die dunkle Mousse die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Rum und aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
2. Für die helle Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.
3. Die tropfnasse Gelatine zum Eigelb geben und glattrühren. Erst die aufgelöste Schokolade, dann den Orangenlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Helle und dunkle Mousse zusammen in eine flache Form (ca. 25x34 cm) füllen und mit einem Löffelstiel vermischen, damit eine Marmorierung entsteht. Im Kühlschrank 4-5 Stunden kaltstellen.

*Ideal für Gäste und Partys.*

*Beim halben Rezept eine rechteckige Form ca. 29x19 cm verwenden.*

