

Weißer Lebkuchenmousse mit Zimt-Karamell-Sauce

Für 12 Personen

Zutaten

Mousse:

300 g	weiße Kuvertüre
2	Eier
2	Eigelb
2 ¾ Blatt	Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
1 TL	Lebkuchengewürz
3 EL	Rum
600 g	Sahne (steif geschlagen)

Zimt-Karamell-Sauce:

1 L	Schlagsahne
4	Zimtstangen
200 g	Zucker

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit

1. Für die Mousse die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier und die Eigelbe über Wasserbad schaumig schlagen, Lebkuchengewürz und die ausgedrückte Gelatine zugeben. Erst die aufgelöste Kuvertüre zur Eimasse geben, danach den Rum. Kräftig verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Die Mousse kühl stellen, gelegentlich umrühren bis sie beginnt fest zu werden. Anschließend die steifgeschlagene Sahne unterheben und mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Sauce die Schlagsahne in einem Topf mit den Zimtstangen aufkochen, vom Herd nehmen und eine Stunde ziehen lassen. Den Zucker im Topf hell karamellisieren lassen, von der Herdplatte nehmen, mit Zimtsahne ablöschen und bei milder Hitze und unter Rühren um die Hälfte einkochen lassen. Vor dem Servieren die Zimtstangen entfernen.
4. Von der Mousse mit einem großen Löffel Nocken abstechen und mit der Sauce und weißen Schokoladenspänen dekorieren.

Dazu passen Zimt-Karamell-Sauce, Punsch- oder Cassis-Birnen.

Sollten sich bei Ei oder Eiweiß Klümpchen bilden, dann die Masse durch ein feines Sieb gießen, danach erst die restlichen Zutaten zugeben.