



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Rezept „Weißes Zimt Schokolademousse“

Zutaten:
300g Weiße Schokolade
4cl Inländerrum 40%
700g Obers
1,5 Blatt Gelatine
1/2 Mocca-Löffel Zimt gemahlen

Die Schokolade und den Zimt im Wasserbad mit etwas Obers und dem Inländerrum schmelzen. Die eingeweichte Gelatine begeben, damit sie sich auflöst. Überkühlen lassen (handwarm). Das restliche Obers schlagen und unter die überkühlte Schokolade ziehen. 4 Stunden kalt stellen.



SCHLOSSPARK MAUERBACH