

Lebkuchenmousse auf Baileys®-Obers

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

up to 20 Min.



Zutaten:

Mousse-Masse:

3 Eiklar (Größe M)
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
50 g Zucker
50 g erweichte weiße Schokolade
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
¼ l geschlagenes Schlagobers
80 g Lebkuchenbrösel

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)
Tropfen Rum

Beilage und zum Verzieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers
2 EL gesiebter Staubzucker
65 ml Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
Schokospäne

1 Mousse-Masse:

Eiklar mit Gewürz und Zucker über Dampf (Wasserbad) aufschlagen. Vom Herd nehmen und zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade mit dem Kochlöffel kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und einrühren. Schlagobers mit Lebkuchenbröseln unterheben. Die Masse in kleine Förmchen füllen, glatt streichen und ca. 5 Std. kalt stellen.

2 Zum Verzieren:

Die Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen geben. Eiskristalle auf ein Backpapier spritzen und erstarren lassen.

3 Beilage und zum Verzieren:

1/3 vom Schlagobers in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Das übrige Schlagobers mit Staubzucker und Baileys® verrühren. Die Förmchen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen und die Mousse in Gläser stürzen. Das Baileys®-Obers auf die Gläser aufteilen und einen Schlagoberstypfen auf die Mousse spritzen. Mit Schokospänen und Eiskristallen verzieren und kalt stellen.