

Honigmousse mit Beeren-Rumtopf

Zutaten für 8 Personen

Für das Honigmousse:

300 g weisse Schokolade
7 dl Rahm
2 Eier
2 Eigelb
2 Blatt Gelatine
60 g Honig
4 cl Kirsch

Für den Beeren-Rumtopf:

1 kg Beerenmischung TK
1,5 dl Rum
100 g Zucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Die weisse Schokolade über Wasserdampf in einem Topf schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit das Ei und den Eidotter in einer anderen Schüssel ebenfalls über Wasserdampf schaumig rühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die geschmolzene Schokolade in die warme Eiermasse unterrühren.

Die Gelatine und den Honig einrühren und die Masse im Kühlschrank etwas fest werden lassen.

Den Rahm zu Schlagrahm aufschlagen.

Der Masse den Kirsch begeben und den Schlagrahm unterheben.

Die Mousse für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Beeren-Rum-Topf den Zucker karamellisieren lassen.

Die tiefgekühlte Beerenmischung sowie den Rum beimengen.

Abgedeckt für etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Eine Kelle voll Beeren-Rum-Topf in einem tiefen Teller anrichten und zwei Nocken Honigmousse darauf platzieren.

Mit einem Blatt frischer Minze garnieren und servieren.