



ZURK
KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kernöl-Schokoladenmousse

10 Dessertgläser à 50ml

Zutaten

250 g	weiße Schokolade
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Dotter
1 Pr.	Salz
60 ml	Kernöl
4 Bl.	Gelatine
6 cl	Rum
600 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen
2. Eier, Dotter, Salz und Kernöl unter die Schokolade rühren
3. Schlagobers steif schlagen
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausdrücken
5. Rum erhitzen, Gelatine darin auflösen und unter die Schokoladenmasse heben
6. Zum Schluss Schlagobers vorsichtig unterrühren
7. Wahlweise in Dessertgläser oder Schüssel abfüllen und kalt stellen