

## **Zweierlei Mousse mit Amerettinis**

### **Mousse au Chocolat**

200g Halbbitter-Kuvertüre, 2 Eier, 1 Eigelb, 1 Eßl. Zucker, 300g Schlagsahne

Kuvertüre grob zerhacken und im warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

Die Eier sorgfältig trennen. Das Eigelb und den Zucker mit dem Handrührgerät auf der höchsten Stufe ca. 5 Min. cremig aufschlagen  
Die aufgelöste Kuvertüre unter die Ei-Zuckermasse rühren.

Danach die Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen.

Zuerst die Sahne dann das Eiweiß unter die Creme rühren. Mindestens für 2 Stunden kalt stelle.

### **Mousse au Vanille**

200g weiße Kuvertüre, 2 Blatt weiße Gelatine, 2 Eier, 1Tl. Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 300g Sahne

Kuvertüre hacken und in heißem Wasserbad unter Rühren auflösen.  
Die Gelatine in kaltem Wasser auflösen.

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen.  
Aufgelöste Kuvertüre zügig unterrühren

Gelatine ausdrücken und in eine Suppenkelle geben und in das heiße Wasserbad tauchen und auflösen. (Wichtig Gelatine darf nicht naß werden!)

Gelatine unter die Creme rühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne dann das Eiweiß unter die Creme rühren.  
Diese Mousse auch für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Beide Sorten mit Amerettinis, ital. Mandelgebäck, in einer Schüssel schichten und verzieren.