

## Weißes Schokoladenmousse;

### Zutaten:

6 Eigelb

100g Zucker;  $\frac{1}{4}$ l Wasser

0,1cl Cognac

200g weiße Schokolade

2 Blatt Gelatine

1l Sahne

### Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad erweichen und die Gelatine einweichen.

Aus dem Wasser und dem Zucker (Auerzucker) zubereiten. Die Eigelb mit etwas Wasser aufschlagen und den Cognac hinzufügen.

Im Wasserbad weiterschlagen und die Schokolade hinzufügen.

In die heiße Masse die aufgelöste Gelatine geben und abkühlen lassen, in der Tiefkühltruhe; oder in Eiswasser kaltschlagen.

Die geschlagene Sahne unterheben und einfüllen.

Mit Schokoladenblättern oder Schokovaspeln garnieren.