

Weißes Schokomus mit Graumohn

Zutaten für 4 Personen

250 g weiße Schokolade
2 Eier (kalt)
3/8l Schlagobers
ein Stamperl Mohnelierlikör
2 EL gequetschter Graumohn
1 EL Honig
2 Blatt Gelatine

Zutaten Heidelbeersoße:

250g Heidelbeeren
2 El Zucker
etwas Vanillezucker
1/8l Wasser
1 EL griffiges Mehl
1/8l Rotwein oder roter Traubensaft

Zubereitung:

Schokolade über Wasserdampf vorsichtig schmelzen. Eier und Honig schaumig rühren, Mohnelierlikör dazugeben und mit Schokomasse vermischen. Das Schlagobers halbsteif schlagen. Gelatineblätter in kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen mit etwas heißem Wasser auflösen und in das Schlagobers einrühren. Schlagobers und Graumohn mit der Creme verrühren und in einer Schüssel und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Man könnte das Mus auch in Gläser füllen.

Zubereitung Heidelbeersoße:

Heidelbeeren, Zucker, Vanillezucker und Wasser kurz aufkochen. Rotwein oder Traubensaft mit griffigem Mehl verrühren und in der Fruchtsoße kurz aufkochen lassen.

Aus dem Schokomus Nockerl ausstechen und auf Heidelbeerfruchtspiegel anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!