

Mohnmousse

150g Mohn

150g weiße Schokolade

3 Eier getrennt

1 Pk. Vanillezucker

50g Zucker 2 Bl. Gelatine

200ml Sahne

Gelatine einweichen. Weiße Schokolade schmelzen. In der Zwischenzeit Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Schokolade und Mohn unter die Schaummasse rühren. Gelatine lösen und unter das Mohnmousse rühren. Kalt stellen und ansteifen lassen. Dann die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben.