

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### WEIßE SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEEREN

#### Schokomousse

##### Zutaten für ca. 6 - 8 Port.:

175g Kuvertüre, dunkel  
1 Ei,  
1 Eidotter,  
3 Blatt Gelatine,  
300 ml Schlagobers

##### Zubereitung:

Gelatine einweichen. Ei und Eidotter in heißem Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in erwärmtem Rum auflösen und unter die Eier mengen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und unterrühren. Kurz überkühlen lassen. Obers steif schlagen, unterheben und in die Form füllen, mindestens 2 Stunden kaltstellen.

##### Himbeeren

300 g Himbeeren  
Die Himbeeren mixen, passieren mit ¼ l Obers vermischen. Den Zucker nach Geschmack dazugeben.  
Vier Blatt Gelatine einweichen in Likör, auflösen und unter die Masse rühren. Das Himbeermousse auf das kalte Schokomousse leeren und wieder in den Kühlschrank für 2 Stunden stellen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**