




Zimt-Schoko-Mousse mit beschwipsten Birnensalat



 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Eier	2 St.
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	90 g
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
brauner Rum	2 EL
Honig	2 TL
Birnen	600 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Schokolade fein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen. In einer Schüssel Eigelb, gesiebt Puderzucker und Zimt dickcremig und hell aufschlagen. Schokolade langsam zufügen und gut unterschlagen. Die Hälfte der Sahne unterschlagen. Erst übrige Sahne, dann Eischnee locker mit einem Schneebesen unterheben. Mousse in Portionsgläschen oder -schalen füllen und zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Rum, Honig und Zitronensaft abschmecken. Birnen waschen, vierteln, entkernen und quer in Scheibchen schneiden. In die Schüssel geben und mit dem Dressing mischen. Beschwipsten Birnensalat zu der Zimt-Schoko-Mousse servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 529 kcal

Kohlenhydrate 71 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 10 g

Fette 24 g
