

## Rezept für 10 Personen

### Lebkuchenmoussé

#### Zutaten:

400 g	Zartbitterkuvertüre
400 g	Sahne
100 g	Lebkuchen
2 EL	Guten Rum
4 EL	Milch
1 TL	Lebkuchengewürz
4 Blätter	weiße Gelatine
4	Eiweiss
4	Eigelb

#### Zubereitung:

- Den Lebkuchen sehr fein reiben und mit dem Rum vermischen
- Die Kuvertüre mit der Milch zum Schmelzen bringen
- Dann die Eigelbe einrühren
- Das Lebkuchengewürz unter die Schokolademasse rühren
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken
- 6 EL von der Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen
- sofort unter die Masse ziehen
- Die Masse kühl stellen, bis sie anzieht (leicht dick wird)
- Das Eiweiß und die Sahne jeweils steif schlagen und nacheinander unter die Masse ziehen
- Nun in ein Behältnis füllen und kühl stellen