

mit VEGEFEUER

von Christian Buhl, Villa Seilern, A-Bad Ischl

## Mousse

Zutaten:

500 ml Schlagsahne  
2 Blatt Gelatine, weiß  
250 g Kuvertüre, weiss  
1 Ei  
1 Eigelb  
4 EL VEGEFEUER  
Salz

Zubereitung:

Schlagsahne leicht cremig schlagen und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre über Wasserdampf schmelzen. Parallel dazu über einem zweiten heißen Wasserbad Ei mit Dotter und einer kleinen Prise Salz so lange dickcremig aufschlagen, bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat.

Ei-Masse vom Dampf nehmen. VEGEFEUER etwas abkochen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zuerst Gelatinemischung, dann die geschmolzene Kuvertüre (lippenwarm) in die Ei-Masse rühren. Zuletzt Sahne unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.