





Lebkuchen-Mousse

Diese schokoladige Mousse mit Lebkuchen und selbstgemachtem Schoko-Dekor ist das perfekte Dessert für die Weihnachtszeit.

4 - 6 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Lebkuchen-Mousse:

250 g Lebkuchen mit
Schokoladenüberzug (ungefüllt)
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch

Zum Tränken:

80 - 100 ml Orangensaft

Schoko-Dekor:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie bereite ich eine einfache Mousse mit
Lebkuchen zu?:

1 Lebkuchen vorbereiten:

Lebkuchen in grobe Stücke schneiden, in eine Glasschüssel oder
Dessertgläser geben und mit dem Orangensaft beträufeln.

2 Lebkuchen-Mousse zubereiten:

Kalte Milch, kalte Schlagsahne und Lebkuchengewürz in einen mit
heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver
zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz
verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse auf
dem Lebkuchen verteilen und glatt streichen. Mousse **mind. 1 Std.**
in den Kühlschrank stellen.

③ Schoko-Sterne aus weißer und dunkler Schokolade selber machen:

Kuvertüre jeweils getrennt grob hacken und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kuvertüre in Gefrierbeutel füllen und fest verschließen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und mit Hilfe einer Schablone Sterne auf Backpapier spritzen (Abb.). Sterne fest werden lassen.
Vor dem Servieren die Sterne vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen und auf die Mousse legen.

