

# **Katharinas Weiße Mousse au Chocolate mit Mandelkrokant**

Auf besonderen Wunsch unserer Gäste möchten wir gerne ein Rezept mit euch teilen. Da wir mit großen Schritten auf die Weihnachtszeit zugehen, ist das Rezept auf 12-15 Personen ausgelegt, damit ihr eure hungrigen Familien versorgen könnt ;-)

300 g Zucker & 1 Beutel ganze Mandeln karamellisieren und vermengen, auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Anschließend zerkleinern und erstmal zur Seite stellen.  
750 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen

1 L Sahne (3 EL zurückhalten) steif schlagen und kühl stellen

12 Eigelb & etwas Zucker (2 EL) aufschlagen (Handmixer)

8 Blatt (große) Gelatine in kaltes Wasser einweichen und anschließend in etwas warmer Sahne auflösen.

Die flüssige Schokolade, die Eimischung, das Mandelkrokant und die Gelatine vermengen. Anschließend die steife Sahne vorsichtig unterheben.

Sofort in Schalen oder (kleinen) Gläsern abfüllen und kühl stellen, damit es fest wird.

Katharina wünscht einen guten Appetit!