

## **Pfefferminz-Pralinen-Mousse mit Schokoladensoße**

### **Zutaten für 4 Personen:**

3 Blatt weiße Gelatine  
2 Eier ( Gr. M)  
75 g Zucker  
175 g Mascarpone  
1 EL Pfefferminzlikör  
300 g Schlagsahne  
50 g Zartbitter-Schokolade, evtl. Minzblättchen zum verzieren  
100 g hauchdünne Pralinen in Zartbitterschokolade mit Pfefferminzcremefüllung

### **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren. Gelatine ausdrücken und mit dem Pfefferminz-Likör in einen kleinen Topf geben. Bei schwacher Hitze auflösen. Die Mascarponecreme in die Gelatine rühren und kühl stellen.

Die Minztäfelchen grob hacken. Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. 200 g -Sahne steif schlagen. Sobald die Mascarponecreme zu gelieren beginnt, nacheinander die gehackten Minztäfelchen, Sahne und den Eischnee unterheben. Die Mousse ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Inzwischen Rest Sahne und Zartbitterschokolade unter Rühren in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Esslöffels von der Mousse Nocken abstechen und mit der Schokosoße anrichten. Nach Belieben mit frischen Minzblättchen verziert servieren.

„Gutes gelingen und guten Appetit“