

# Mus von weißer und brauner Schokolade

## Mus von weißer Schokolade

500g weiße Kuvertüre

50g Butter

3 Eigelb

3 Eiweiß

500g Geschlagene Sahne

2 Blatt Gelatine

Weißer Kuvertüre und Butter über dem heißem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Sahne steif schlagen.

Das Eiweiß steif schlagen und die Eigelb darunter heben

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken mit etwas Amaretto schmelzen lassen.

Aufgelöste Gelatine mit der Kuvertüre und Butter zusammenrühren,

Vorsicht: kann leicht geronnen aussehen, aber keine Panik,

dann die Eimasse auf 3 Etappen zu rühren.

Immer bis zum Glanz einrühren, wenn die Masse Kompakt ist und glänzt zuerst 1/3 Schlagrahm

Ganz fest darunter rühren und dann den restlichen Schlagrahm darunter heben.

Mindestens 8 Stunden kalt stellen.

## Mus von brauner Schokolade

250g braune Kuvertüre

50g Butter

3 Eigelb

3 Eiweiß

500g Geschlagene Sahne

Braune Kuvertüre und Butter über dem heißem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Sahne steif schlagen

Das Eiweiß steif schlagen und die Eigelb darunter heben

dann die Eimasse auf 3 Etappen zu rühren

Immer bis zum Glanz einrühren, wenn die Masse Kompakt ist und glänzt zuerst 1/3 Schlagrahm

Ganz fest darunter rühren und dann den restlichen Schlagrahm darunter heben.

Mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit wünscht Markus Stöckeler

„Gasthaus zum Hirschen“ in Scheidegg

