

LEBKUCHENMOUSSE MIT ROTWEINBIRNE UND GLÜHWEINSABAYONE

4 Portionen / Vorbereitungszeit 4 Stunde / Gesamtzeit 8 Stunden

ZUTATEN

150 g Kuvertüre

100 g Lebkuchen mit Schokoladenglasur

50 g Zucker

250 g Mascarpone

800 g Sahne

500 ml Glühwein

6 Eigelb

100 g Zucker

ZUBEREITUNG

Für die Mousse die Kuvertüre auflösen, die Lebkuchen fein reiben. Kuvertüre, Lebkuchen und Zucker gut mit dem Mascarpone verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Lebkuchenmousse kaltstellen.

Für die Sabayone die Eigelbe und den Zucker vorsichtig erhitzen und langsam den Glühwein dazugeben.

Mit einem angefeuchteten Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen, in Dessertschälchen setzen und die noch warme Glühweinsöße vorsichtig darüber geben.

Guten Appetit!