

## Ingwer-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 5 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 1 ½ dl

---

### 2 dl Vollrahm

**100 g weisse Schokolade**, zerbröckelt

**6 EL kandierter Ingwer**, 1 EL in  
Würfeli, beiseite gestellt, Rest  
fein gehackt

1. Rahm und Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Ingwer darunterühren, ca. 5 Std. kühl stellen.
2. Masse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts aufschlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben, in Gläser spritzen, mit beiseite gestellten Ingwerwürfeli verzieren.

