

# Kräuterladen Hollerblüte

## Rezept-Kalender

**Dezember 2015**

### **Schoko-Tonka-Mousse mit Wintergewürzmischung**

**Zutaten:**

250 g Zartbitterschokolade oder Bio-Kuvertüre Zartbitter  
4 Bio-Eier  
80 – 100 g Tonkabohnen-Zucker  
1/2 Teelöffel Wintergewürzmischung  
1/4 Teelöffel gemahlene Vanille  
300 g Bio-Schlagsahne, steif geschlagen  
etwas gehobelte weiße Schokolade zum Verzieren

**Zubereitung:**

Zartbitterschokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Bio-Eier mit dem Tonkabohnen-Zucker, der Wintergewürzmischung und der Vanille sehr cremig rühren.

Zu der etwas abgekühlten Schokolade geben und gut vermischen.

Die steif geschlagene Sahne unter die Schoko-Wintergewürz-Masse heben.

In kleine Dessertgläser füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

Vor dem Servieren mit gehobelter, weißer Schokolade verzieren.

**Dieses Dessert macht Weihnachts-Stimmung und einfach glücklich!**

**Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute im Neuen Jahr!**