

## REZEPTE RUND UM DEN MAIBOCK

### Schmandeis und lauwarmer Schokoladenmousse

Rezepte von Frank Gebert, Gebert´s Weinstuben eK, Mainz

#### **Zutaten Schmandeis:**

400 g Sahne  
100 g Zucker  
etwas Vanille  
ein Spritzer Zitronensaft  
200 g Schmand

#### **Zubereitung:**

Die Sahne mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Abseihen. Nach dem Abkühlen den Schmand und den Spritzer Zitronensaft unterrühren. In einer Eismaschine ein cremiges Eis herstellen.

#### **Zutaten lauwarmer Schokoladenmousse:**

ca. 4-6 Schälchen  
150 g Eiweiß  
65 g Zucker  
65 g Butter  
20 g Kakao  
110 g Zartbitter-Kuvertüre

#### **Zubereitung:**

Das Eiweiß aufschlagen und dann den Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen bis der Zucker sich gelöst hat und das Eiweiß glänzt. In der Zwischenzeit die Schokolade mit der Butter und dem Kakao schmelzen (in der Mikrowelle ca. 1 Min bei voller Leistung) oder im Wasserbad.

Die Schokolademasse in das Eiweiß geben und dann in feuerfeste Förmchen oder Tassen geben. Im Backofen 7 min bei 180° C backen. Dann mit Puderzucker bestreuen und mit marinierten Erdbeeren und Schmandeis servieren.