Weihnachtliche Schoko-Lebkuchen-Mousse

Zutaten:

Für den Kuchenboden (Brot- oder Kuchenform; 4 – 6 Personen):

- 100 g Kekse (z.B. Wibele, Butterkekse etc)
- 80 g Nougat
- 10 g Schokolade, Edelbitter
- 10 g Butter

Für die Schokomousse:

- 90 g Vollmilchschokolade
- 40 g Zartbitterschokolade
- 200 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 2 Eier

Für die Lebkuchenmousse:

- 2 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 40 g Zucker und 100 ml Wasser

Außerdem:

- Zerkrümelte Lebkuchen, Krokant, gemahlene Nüsse und Schokostreusel zum Servieren

Zubereitung

Für den Boden in einem Topf die Butter erwärmen bis diese flüssig ist. Die Schokolade in kleine Stücke zerkleinern und zusammen mit dem Nougat langsam in der warmen Butter schmelzen lassen.
Die Kekse in eine Frischhaltetüte geben und mit dem Nudelholz o.ä. fein zerbröseln.

Tipp: Das geht auch im Mixer.

Das flüssige Nougat-Buttergemisch mit den Bröseln verrühren.
Die Bröselmischung nun auf dem Boden, einer mit Backpapier ausgelegten kleinen Kuchenform (oder Brotform), verteilen. Den Boden gut und gleichmäßig andrücken und im Kühlschrank aufbewahren.

Mousse 1

Für die Lebkuchenmousse die 2 Eigelbe mit 50 g Zucker und 1 EL Lebkuchengewürz schaumig schlagen. Die eingeweichte und anschließend in 2 EL heißem Wasser aufgelöste Gelatine in das Eigemisch schlagen.
Die 2 Eiweiße steif schlagen. 100 ml Wasser mit 40 g Zucker in einem Topf aufkochen und um die Hälfte einreduzieren.

Tipp: Wer es genau machen möchte, der braucht ein Zuckerthermometer. Den Zuckersirup bei 120°C einkochen.

Den Zuckersirup nach und nach, in einem sehr dünnen Strahl, zum geschlagenen Eiweiß geben und dabei ständig schlagen.
Die Eiweißmasse in die Lebkuchenmasse unterheben. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse auf den gekühlten Boden verstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Mousse 2

Für die Schokoladenmousse die 2 Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig schlagen.
Die eingeweichte, dann in 2 EL heißer Sahne aufgelöste Gelatine in das Eigemisch schlagen.
Beide Schokoladen über dem Wasserbad schmelzen.
Flüssige Schokolade mit der Eigelb-Zuckermasse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben
Anschließend die Masse auf die gekühlte Lebkuchenmousse streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
Zum Servieren die Mousse in Portionen schneiden und mit Lebkuchenbröseln, Nüssen und Schokosteuseln bestreuen.