

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 21. Dezember 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## Tannenbaumdessert

**35 Minuten (ohne Kühlzeiten)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für die Lebkuchenmousse: 30 g Amaretto, 10 g Wasser, 15 g Lebkuchengewürzmischung (gekauft oder selbst gemischt), 135 g Eidotter, 100 g Läuterzucker (Zucker und Wasser zu gleichen Teilen schon 1mal aufgekocht), 300 g dunkle Schokolade (flüssig, ca. 45 °C), 430 g Schlagobers.

Für die Schokospitzen: ca. 200-300 g dunkle Schokolade (temperiert), zugeschnittene Overheadfolien oder Backpapier.

Für den Boden: mit Schokolade bestrichene Overheadfolien-Kreise aufstreichen (oder auch ein Cookie oder ein runder Keks).

Zum Dekorieren: flüssige Schokolade, essbarer Goldstaub, Zuckerkugeln, rote Johannisbeeren, grüne Schokolade (weiße Schokolade mit grüner Lebensmittelfarbe eingefärbt).

### Zubereitung

Für die Schokospitzen die Schokolade auf ca. 45 °C schmelzen und durch Zugaben von kalter Schokolade auf ca. 30-32 °C temperieren. Mit einem Stabmixer glatt mixen. Die Overheadfolien zu Kreis schneiden und dritteln. Dünn mit Schokolade bestreichen, zu Stanitzeln drehen und in geeignete Gläser zum fest werden stellen.

Amaretto und Wasser mit der Lebkuchengewürzmischung aufkochen und beiseite stellen.

Die Schokolade auf etwa 45 °C schmelzen. Das Obers aufschlagen und kalt stellen.

Läuterzucker aufkochen, leicht einkochen lassen und unter Rühren zu den Eidottern gießen.

Diese Mischung schaumig schlagen, bis sie kalt ist. In die flüssige Schokolade die warme Amaretto- Lebkuchengewürzmischung-Mischung und einen kleinen Teil vom Schlagobers kräftig einrühren. Dann die kalte voluminöse Dottermasse und zum Schluss das Schlagobers unterheben.

In die vorbereiteten Schokoladenspitzen füllen, mit einem Boden (Keks oder Schokokreis) bedecken und kühl stellen bzw. einfrieren.

Die grüne Schokolade schmelzen und Streifen auf eine Folie dressieren. Mit einer Kammteigpalette zu Tannenzweigen formen und fest werden lassen. Punkte aus geschmolzener Schokolade auf den Spitzen verteilen, mit Tannenzweigen, Perlen, Johannisbeeren bekleben, mit Goldstaub bestreuen.