**Schoko Domé**

Helles Mousse:

600 ml Sahne

300 g weiße Kuvertüre

2 Stk. Dotter

1 Stk. Ei

1 ½ Blatt Gelatine

 Batida de Coco

Dunkles Mousse :

siehe Rezept Schokoladenmousse

Cassisgelee :

1 kg Cassismark

11 Blatt Gelatine

 Zucker

Helles Mousse einfrieren und danach mit Parisienne-Ausstecher ein Loch ausstechen

Mit Cassisgelee füllen und wieder einfrieren.

Danach mit dunklem Mousse füllen und wieder einfrieren.

Gelee

Dunkles Mousse

Helles Mousse

Zum Schluss mit Schokoladenglasur überziehen

Oder mit Sprühpistole Schokolade + Kakaobutter