

Rezept Mousse au chocolate mit weißer Schokolade

Das beliebte Dessert einmal mit einer etwas anderen Geschmacksnote!

Zutaten:



50 Gramm Butter
200 Gramm weiße Schokolade
2 Esslöffel Zucker
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
60 ml süße Sahne

Zubereitung:

Die weiße Schokolade in kleine Stücke zerbröseln und im Wasserbad flüssig werden lassen.

Ganz langsam die Butter unter Rühren hinzugeben, sollte es zu Klümpchenbildung kommen, einen Schuss Milch unterrühren.

Nun die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen.

Ebenso die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.

Die Schokoladen-Butter-Masse gut abkühlen lassen, das Eigelb hinzu geben und anschließend vorsichtig die Sahne unter die Mousse au chocolat mit weißer Schokolade unterheben. Danach ganz langsam den Eischnee unterrühren, nicht schlagen, da sonst die Mousse au chocolat mit weißer Schokolade „zerfallen“ würde.

Die nun fertige Mousse au chocolat mit weißer Schokolade für ca. 2 Stunden in das Tiefkühlfach stellen und erstarren

lassen.

Da die weiße Schokolade schnell zerläuft, kann man noch 2-3 Blatt ausgedrückte Gelatine zusammen mit der Sahne unterheben. Dadurch wird sie fester und wird, besonders in der heißen Jahreszeit, nicht sofort zu einer Soße.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch