Weißes Schokoladenmousse auf Oreo-Plätzchen

Rezept für ein unwiderstehliches Dessert, das auf der Zunge zergeht: Weißes Schokoladenmousse auf Oreo-Plätzchen, auf dem Bild besonders schön mit einer Erdbeere als Farbtupfer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Foto: Marjorie

Zutaten

100 ml	Milch
160 g	Schokolade (weiße)
1 TL	Gelatine
2 EL	Wasser
200 ml	Schlagobers
10 Stk.	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Für das weiße Schokoladenmousse auf Oreo-Plätzchen zuerst eine Platte oder große Form mit Backpapier belegen. Die Doppelkekse auf dem Backpapier platzieren. Aus einem weiteren Stück Backpapier Rechtecke entsprechend der Anzahl der Doppelkekse schneiden. Jedes Rechteck soll etwa 16 x 10 Zentimeter groß sein.

2. Um jeden Doppelkeks ein Backpapierstück wie einen Kragen legen, sodass es aussieht wie ein Trinkglas. Das Papier sehr eng um den Keks rollen und mit Klebefilm fixieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Die weiße Schokolade zerkleinern und in eine große Schüssel geben. Die Milch in einen Topf füllen und langsam zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine unter die Milch

ziehen und darin auflösen. Die Milch über die weiße Schokolade gießen und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist.

4. Das Schlagobers steif aufschlagen, ein Drittel davon unter die flüssige Schokolade heben, bis sich die Zutaten verbunden haben. Dann die restliche Sahne unterheben. Zum Schluss die zerbröselten Oreo-Kekse unterheben. Die heiße Mischung mit einem Trichter vorsichtig auf die Doppelkekse gießen. Das Ganze für mindestens drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, bis die Masse fest geworden ist.

5. Die Backpapierkrägen vorsichtig entfernen und das Dessert nach Belieben mit kleinen Oreo-Keksen, Schlagobers und Schokostreuseln servieren.

Tipp

Zum weißen Schokoladenmousse auf Oreo-Plätzchen schmecken frische Früchte, Beeren oder Vanilleeis.