

Weißer Schoko-Mousse

Anders als bei der klassischen Mousse au Chocolat wird bei diesem Rezept für Weiße Schoko-Mousse weiße Schokolade verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

2 Stk.	Eiklar
1 Schuss	Grand Marnier
220 ml	Schlagobers
160 g	Schokoladenkuvertüre (weiße)
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die Weiße Schoko-Mousse die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem Wasser in eine feuerfeste Schüssel geben. Diese über ein heißes Wasserbad stellen und die Schokolade darin langsam zu einer glatten Creme schmelzen lassen. Grand Marnier unterrühren und die Schokoladenmasse abkühlen lassen.
2. Eiklar und Schlagobers getrennt voneinander steif schlagen. Eischnee und Schlagobers vorsichtig unter die Schokomasse heben und diese in eine Schale füllen. Im Kühlschrank 3-4 Stunden ziehen lassen.

Tipp

Die Weiße Schoko-Mousse schmeckt sehr gut zu frischen Früchten wie Erdbeeren oder Ananas.