Weißes Schokoladenmousse

Naschkatzen lieben weißes Schokoladenmousse. Dieses Rezept ist einfach unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

160 g	Kuvertüre (weiß)
1.5 Blätter	Gelatine
4 Stk.	Eiklar
1 TL	Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
6 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Vanilleschoten
0.5 Stk.	Zitronen (Zitronensaft)
6 cl	Bacardi
4 cl	Eierlikör
1 Prise	Salz
12 Blätter	Minze (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für **weißes Schokoladenmousse** die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Zitrone auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Kuvertüre darüber langsam einschmelzen und dabei stetig rühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

4. Anschließend die Eier trennen. Ein Viertel des Eiklars wird nicht benötigt und kann

anderweitig verwendet werden. Das restliche Eiklar steif schlagen und ebenfalls kalt stellen. Eidotter und Zucker in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem Wasserdampf schaumig schlagen.

5. Gelatine gründlich ausdrücken und in der warmen Eier-Zucker-Masse auflösen. Rum, Eierlikör, Vanillemark, Zitronensaft und Salz ebenfalls unterrühren.

6. Geschmolzene Kuvertüre dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Schokoladen-Masse etwas abkühlen lassen.

7. Eischnee und Obers vorsichtig unter die Masse heben und locker mit ihr vermengen. Die Mousse gleichmäßig in eine flache, große Auflaufform füllen und mit Folie abdecken. Mindestens 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Servieren mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nockerln ausstechen und mit Minzeblättern garniert anrichten.

Tipp

Weißes Schokoladenmousse schmeckt wunderbar in Kombination mit frischen Früchten wie Erdbeeren oder einem bunten Obstsalat.