

Weißes Schokoladenmousse halbgefroren mit Himbeeren



Zutaten:

für 6 Personen

- 600 g süße Sahne
- 150 g weiße Kuvertüre
- 3 Beutel Sahnesteif

- 250 g Himbeeren (Tiefkühlware)
- 60-80 g Puderzucker (je nach Geschmack)
- 1/2 Vanillestange
- 125 g frische Himbeeren
- 2-3 Stengel Pfefferminze

Zubereitung:

Die Sahne bis kurz vor den Kochpunkt erhitzen, vom Herd nehmen und die kleingehackte weiße Kuvertüre oder die Callets von Callebaut (Pati-Versand), dazugeben und rühren, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist.

Anschließend im kalten Wasserbad rühren, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken. Wichtig ist, die Folie direkt auf die Masse zu legen und an die Topfränder zu drücken, damit sich keine Feuchtigkeit unter der Folie bilden kann.

Für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach die Folie entfernen und die dickliche Flüssigkeit an der Folie zum Rest dazugeben.

Das Schoko-Sahne-Gemisch in ein entsprechendes Gefäß füllen um die "Sahne" steif zu schlagen. Hierzu die 3 Beutel Sahnesteif dazugeben. Alles möglichst steif schlagen (jetzt ist es weißes Mousse-au-chocolat). In Gläser oder Schälchen füllen und 3-5 Stunden, mit etwas Folie abgedeckt, in den Gefrierschrank stellen.

Gefrorene Himbeeren in einen Topf geben, Zucker hinzugeben und köcheln lassen, bis die Beeren zu einer Masse geworden sind. Gefrorene Himbeeren gelieren besser als frische, deshalb eignen sie sich hier besser. Durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Auf die halb gefrorene Mousse geben, nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren....

.... und dann GENIESSEN 😊