



Weißer Mousse au Chocolat

Zutaten:

150g weiße Schokolade
3 Eier
200ml Sahne
6 Maronen
1 Birne
40g Zucker
2 Pckg. Vanillezucker
2 Blatt Gelatine
Himbeeren für die Deko



Zubereitung:

Füllen Sie Wasser in eine Schüssel und weichen Sie die Gelatine darin ein.
Geben Sie in eine andere Schüssel die weiße Schokolade. Erhitzen Sie Wasser in einem Topf und stellen Sie die Schüssel mit der Schokolade ins Wasser, damit die Schokolade schmilzt.

Geben Sie 2 Eier in eine Rührschüssel, geben Sie den Zucker und den Vanillzucker dazu. Schlagen Sie die Masse etwa 5 Minuten auf höchster Stufe mit einer Küchenmaschine durch, bis die Masse fest ist.

Geben Sie Butter in eine Pfanne, karamellisieren Sie Zucker und Vanillzucker darin. Schneiden Sie die Birnen klein. Löschen Sie den Zucker mit Sahne ab und geben Sie die Birnen dazu. Machen Sie das Gleiche mit den Maronen.

Nehmen Sie die Schüssel mit den geschlagenen Eiern. Heben Sie die geschmolzene, lauwarme, weiße Schokolade unter. Rühren Sie die eingelegte Gelatine in die Schüssel von der Schokolade aus dem Wasserbad unter, bis sie flüssig ist und heben Sie die Gelatine ebenfalls in die Schokolade-Ei-Masse. Heben Sie am Ende, wenn die Masse gut abgekühlt ist, etwa 700ml geschlagene Sahne unter, nur leicht, damit die Masse schön fluffig bleibt. Stellen Sie die Mousse anschließend in den Kühlschrank.

Beim servieren können Sie Birne und Marone unterheben und mit den Himbeeren garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.