



Weisse Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

- 100 g** weisse Schokolade
- 2** frische Eiweisse
- 1 Prise** Salz
- 1 EL** Zucker
- 2.5 dl** Vollrahm
- 2** frische Eigelbe
- 1 EL** Zucker
- 120 g** Guetzli (z. B. Petit Beurre)
- 100 g** Erdbeeren
- 150 g** Erdbeeren
- 1 EL** Puderzucker



Zubereitung

30 Min. Kühl stellen ca. 2 Stunden

Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Schokolade ca. 10 Min. abkühlen.

Eiweisse mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Rahm steif schlagen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Schokolade mit 3 EL Schlagrahm darunterrühren. Restlichen Schlagrahm und den Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Guetzli grob zerbröckeln, in die Gläser verteilen. Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, Glasinnenseite damit belegen. Mousse in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren. Restliche Erdbeeren halbieren, mit dem Erdbeerpüree auf der Mousse verteilen.