

Weisse Schokoladenmousse

Zutaten

Für 4 Personen

200 g weisse Kuvertüre
2 Eigelb
2 EL Kirsch
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 Eiweiss, steif geschlagen
2,5 dl Vollrahm
100 g Milkschokolade, gehobelt, zum Garnieren



Zubereitung

1. Die weisse Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eigelb über dem Wasserbad schaumig und warm rühren, Kirsch begeben. Gelatine leicht ausdrücken, bei kleiner Hitze mit 1 Esslöffel heissem Wasser auflösen und zum Eigelb geben. Wenn Schokolade und Eigelb handwarm sind, beides sorgfältig mischen. Abkühlen lassen.
3. Zuerst Eiweiss, dann Rahm sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Kirsch beifügen und darunter rühren.
4. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Mit 2 Esslöffeln Nocken ausstechen, auf Teller verteilen und garnieren.

Kuvertüre findet man in der Lebensmittelabteilung grosser Warenhäuser oder in Globus Delikatessa.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 605 kcal, 16g Eiweiss, 38g Fett, 49g Kohlenhydrate.