

Schokoladen - Mousse 4

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
300	Gramm	Schlagsahne 1 Päckchen Vanillin-Zucker
1	Essl.	Orangenlikör 1 Karambole (exotische Sternfrucht) Oder
1		Kiwi 4 Kapstachelbeeren (Physalis) oder
1		Orange evtl. Raspel-Schokolade und Mandelblättchen zum Verzieren

Anleitung:

1. Kuvertüre grob hacken. Im heissen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. 2. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Likör unter die Kuvertüre rühren. Sahne unterheben. Creme auf vier kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) verteilen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. 3. Karambole in Scheiben schneiden. (Oder Kiwi und Orange schälen und in Scheiben schneiden bzw. filetieren).

Mousse kurz vorm Servieren mit einem Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasserbad tauchen und stürzen. Mit den Früchten anrichten. Evtl. mit Raspel-Schokolade und Mandeln verzieren. EXTRA-TIPP Falls Sie keine kleinen Förmchen haben, können Sie die gesamte Mousse auch in eine grosse Schale geben. Dann mindestens 5 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken abstechen. Zubereitungszeit: 30 Min. (Wartezeit 3 Std.)