



Weißer Schokomousse mit Vanillekipferl



4 Portionen



30 min zubereiten
mind. 2 h kalt stellen



Desserts

ZUTATEN

150 g weiße Schokolade
200 g Schlagsahne
3 Eier
20 g Zucker
2 EL heißes Wasser
2 Blatt Gelatine
einige Vanillekipferl

ZUBEREITUNG

Die Schokolade grob hacken, überm Wasserbad schmelzen, dann leicht abkühlen lassen.

Die Schlagsahne steif schlagen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Eigelb mit 2 EL heißem Wasser und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren. Die noch flüssige Schokolade einrühren. Sofort die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben (nicht mixen!). Dabei vorsichtig arbeiten, damit die Mousse nicht zerfällt.

Die Gelatineblätter für 5 min in kaltem Wasser einweichen. 4 EL der Schokomousse in einem Topf bei niedrigster Stufe erwärmen. Die Gelatineblätter ausdrücken, in den Topf geben und solange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Gelatine vorsichtig in die Schokomousse einarbeiten.

Die Mousse in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vorm Servieren einige Vanillekipferl zerkrümeln und auf die Schokomousse streuen.

NOTIZEN

Weißer Schokolade schmilzt schneller als dunkle Schokolade. Das geht wirklich schnell, sobald die Schokolade cremig ist und man beim Rühren keine Stücke mehr entdeckt, kann die Schoko vom Herd. Sonst verklumpt sie und ist dann nicht mehr zu retten.

Ihr könnt aus der festen Mousse auch Nockerl formen, das klappt am besten mit zwei Esslöffel.