

Himbeer Mousse au Chocolat im Schokotöpfchen

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Schokotöpfchen

200 g Zartbitterschokolade (55 - 70% Kakao)

Für die Mousse

200 g Zartbitterschokolade (55 - 70% Kakao)

150 g Himbeermarmelade (ohne Stücke)

300 g Sahne

Zum Garnieren

150 g frische Himbeeren

Puderzucker

Besonderes Zubehör

Silikon Muffinförmchen

Schick in Schale geworfen machen viele Dinge meist noch mehr her. Mit fruchtigem Himbeerpürree verfeinert, macht es sich die luftige Mousse hier in einem hübschen Schokoladenschälchen bequem. Und das Beste: Das Geschirr wird quasi mitgegessen - den Abwasch kannst du dir also sparen.

- 1 -

Für die Schokotöpfchen 160 g Schokolade über einem

heißen Wasserbad schmelzen, bis sie eine Temperatur von 40 - 45 C° erreicht hat. Restliche Schokolade hacken und unterrühren, bis sie ebenfalls geschmolzen ist.

- 2 -

Silikon Muffinförmchen fast bis zur Hälfte mit Schokolade füllen. Rotieren, sodass alle Ränder komplett mit Schokolade bedeckt sind. Überschüssige Schokolade zurück in die Schüssel fließen lassen. Muffinförmchen mit der Öffnung nach unten auf eine mit Backpapier abgedeckte Platte oder einen Teller stellen und 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Für die Mousse Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Marmelade in die warme Schokolade rühren und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben.

- 4 -

Schokotöpfchen vorsichtig aus den Muffinförmchen lösen. Überstehende Ränder ggf. mit einem scharfen Messer abschneiden. Schälchen mit Mousse füllen und 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.