

Weißer Mousse au Chocolat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 5 Portionen

250 g weiße Kuvertüre
2 Eier
50 g Zucker
10 ml Rum
250 ml Sahne
200 ml Milch

Weißer Mousse auch Chocolat - ein wahr gewordener Traum und genauso ein gelungenes Dessert, wie die dunkle **Mousse auch Chocolat**. Weiß steht für die Unschuld und den Frieden. Die **helle Mousse** jedoch, ist gar nicht so unschuldig, wie es scheint. Mit ihrer **luftig, leichten Textur** und einer gehörigen Portion **weißer Schokolade** hat sie es schließlich zu verantworten, dass du es nicht mehr schaffst, mit dem Naschen aufzuhören. Na gut, inneren Frieden beschert dir die weiße Mousse au Chocolat dafür schon nach dem ersten Löffel.

- 1 -

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.

- 2 -

Eier trennen. Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen und kaltstellen. Eigelb mit Rum und 20 g Zucker so lange über einem heißen (nicht kochenden) Wasserbad aufschlagen, bis es andickt.

- 3 -

Milch erhitzen und mit Kuvertüre glattrühren. Eigelbmasse mit der Kuvertüremilch so lange über einem kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

- 4 -

Sahne steif schlagen und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Ei-Schokoladen-Masse heben, mindestens 4 Stunden kaltstellen.