

Weißer Schokomousse zum Dahinschmelzen



Schaumig, schokoladig, unwiderstehlich: Eine luftige Schokomousse mit Früchten ist immer eine süße Verführung. Hier ein super-leichtes Rezept, das immer gut bei Gästen ankommt.

Zutaten 4 Personen

- 100 ml flüssige Schlagsahne
 - 200 ml geschlagene Schlagsahne
 - 300 g weiße Couverture oder Schokolade
- je nach Geschmack Kaffeepulver, Schokosplitter oder Zimt
Für Deko z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren etc.

Zubereitung:

1. Die flüssige Sahne in einem Topf im Wasserbad erwärmen und die weiße Schokolade darin gut auflösen. Die aufgelöste Schokolade abkühlen lassen (nicht im Kühlschrank).
2. 200 Gramm geschlagene Sahne mit dem Schnebesen unter die abgekühlte Schokolade heben.
3. Fertige Schoko-Mousse am besten in eine breite flache Schale füllen, so können schöne Nocken abgestochen werden. Mousse abgedeckt mind. 3 Std. kalt stellen.

TIPP Anrichten: Die gut durchgekühlte Mousse aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit frischen Früchten anrichten. Wer will, kann das Mousse noch mit Kaffeepulver, gehackter dunkler Schokolade oder Zimt bestreuen.



Interessantes

Warum ist weiße Schokolade weiß?

Die **charakteristische braune Farbe** von **Milchschokolade** oder Edelbitter stammt vom **Kakao der Kakaobohnen**, der im Mix mit Kakaobutter die Kakaomasse bildet. Je dunkler die Schokolade ist, desto höher ist entsprechend der Kakaogehalt.

Weißer Schokolade besteht aus **heller Kakaobutter**, Milchbestandteilen und Zucker. Nach EU-Richtlinie müssen weiße Schokoladensorten mindestens 20 Prozent Kakaobutter, 14 Prozent Trockenmilchanteil und 3,5 Prozent Milchfett besitzen. Mit steigendem Anteil an Kakaobutter – als Qualitätsmerkmal von Schokolade – wird entsprechend der Zuckergehalt reduziert.