



Weisse Schokoladenmousse

Rezept vom Tom Franz

(Zutaten für 6-8 Personen)

Zutaten:

100 g weiße Schokolade
250 g Sahne (Rahm)
Mark von ½ Vanilleschote oder ½ TL Vanilleextrakt
30 g Zucker
250 g griechischer Joghurt

Waldbeeren
und/oder Granatapfelkerne
und/oder Passionsfruchtfleisch
und/oder anderes Obst der Saison
und/oder einige kleine Nanaminzeblätter

Zubereitung:

Am Vortag die weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Sahne und dem Vanillemark sowie der ausgekratzten Schote in einer Bain-Marie oder über einem Wasserbad erhitzen. Wenn die Schokolade zu schmelzen beginnt, mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse ganz glatt ist. Abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen. Das Gefäß abdecken und die Masse über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Masse aus dem Kühlschrank nehmen. Den Zucker hinzufügen (sollten Sie sich für den Vanilleextrakt entschieden haben, diesen nun dazugeben) und die Schokosahne mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Sahne eine feste Konsistenz hat. Nun den Joghurt portionsweise unterheben, bis eine glatte Mousse entstanden ist.

Die Mousse auf Dessertgläser verteilen und mit Fürchten nach Belieben belegen und/oder Nanaminzeblättern bestreuen.