

Schoko-Mousse mit Frucht-Einlage

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Frucht-Einlage:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1/8 l Wasser
1/8 l Holunderblüten-Sirup
150 g rote Ribiseln

Schoko-Mousse:

4 Dotter (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
1/8 l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

1/8 l geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Schoko-Dekor Ornamente

1 Frucht-Einlage:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Wasser mit Sirup und Gelatine erwärmen und abkühlen lassen.

2 Schoko-Mousse:

Dotter mit Vanille-Zucker über Dampf (Wasserbad) aufschlagen und cremig kalt schlagen. Eiklar mit Zucker über Dampf (Wasserbad) aufschlagen und zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade unter die Dottermasse rühren. Den Eischnee unterrühren und das Schlagobers unterheben.

3 Die Mousse halbvoll in Dessertschalen füllen und kalt stellen. Die Ribiseln auf die Gläser aufteilen und das abgekühlte Gelee bei beginnender Gelierung darauf verteilen. Das übrige Mousse auf die Gläser aufteilen.

4 Zum Verzieren:

Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebig auf die Mousse spritzen. Die Mousse mit Schoko-Dekor dekorieren.