



# Grappa - Mousse - Törtchen mit weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt in so manche Speisenfolge, hübsch anzusehen, köstlich

## Zutaten

- Für die Grappa - Mousse - Törtchen:
- 4 El Grappa
- 125 g weiße Schokolade
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 250 g geschlagene Sahne
- 8 ausgestochene Biskuit Taler, so groß wie die Förmchen (Ersatzweise Kaffeetassen)
- Frische Beeren nach Angebot und Marktlage
- (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Erdbeeren)
- Etwas Zitronensaft, Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schokolade bröckeln und auf einem heißen Wasserbad schmelzen, das Vanille Mark dazu geben.

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Grappa ebenfalls auf dem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut "ausgaren" darin die eingeweichte Gelatine auflösen.

### **Schritt3**

Schokolade und die Eigelbe mischen, die Aufschlagschüssel in kaltes Wasser stellen; die Masse abkühlen lassen. Kurz "vor dem Stocken", die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt4**

### **Schritt5**

In die Förmchen zunächst einen passend ausgestochenen Biskuit Taler geben und mit etwas Grappa beträufeln.

### **Schritt6**

Darüber die Mousse verteilen und mit einem weiteren Taler abschließen; für 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank kalt stellen, anziehen lassen-.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die bunt gemischten Beerenfrüchte mit Zitronensaft, ev. Zucker und etwas Grappa marinieren.

### **Schritt9**

Lecker arrangiert mit dem Grappa - Mousse - Törchen auf einem gekühlten Dessertteller anrichten; 1 Sahnetupfer und 1 Melisse - Sträußchen als Garnitur.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** beeren, grappa, mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grappa-mousse-toertchen-mit-weisser-schokolade/>