



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/>