



Mille - Feuille mit weißen Schokoladen - Blättern und Waldmeister Mousse

• **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sicherlich nicht für jeden Tag, passt in so manches schicke Menü

Zutaten

- Für die Schokoladen - Blätter:
- 70 g weiße Schokolade
- 2 Zweige frischen Zitronen Thymian, gezupft, fein gehackt
- Für das Waldmeister Mousse:
- 500 ml geschlagene Sahne
- 2 Eigelbe
- 125 g magerer Bio - Joghurt
- 250 g weiße Schokolade
- 1 Tl Waldmeistersirup
- 3 El trockener Weißwein
- 1 Blatt weiße Gelatine, in Wasser eingeweicht
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorarbeit:

Schritt2

Den Waldmeister ca. 3 Stunden antrocknen lassen, damit sich sein Duft und Aroma entwickeln kann. 1 Zweig in Weißwein für 2 - 3 Stunden einlegen, den Zweiten fein hacken.

Schritt3

Die Schokoladen - Blätter:

Schritt4

70 g weiße Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen und den frischen, gehackten Zitronenthymian unterrühren. Dünn auf Alu - Folie streichen, erkalten lassen.

Schritt5

Mit einem scharfen Messer in 4 - 5 cm große Quadrate schneiden oder auch rund ausstechen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zunächst 250 g Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt8

Die Eigelbe mit dem Weißwein (Natürlich ohne Waldmeister Zweig) cremig aufschlagen und die geschmolzene Schokolade und die eingeweichte Gelatine unterrühren.

Schritt9

Erkalten lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben; im Kühlschrank anziehen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Zunächst das erste Schoko Blättchen etwa 2 cm hoch mit Waldmeistermousse ausspritzen und ein zweites darüber geben

Schritt12

Den Vorgang 1 - 2 mal wiederholen, zu einem tollen "Türmchen" zusammen fügen und mit kleinen Waldmeister Blättchen ausgarnieren.

Schritt13

Dazu passen viele frische, vollreife Früchte.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mille-feuille-mit-weissen-schokoladen-blaettern-und->

waldmeister-mousse/