



Schnelles weisses Schokoladen Mousse mit Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Variante, einfache Küche kann so lecker sein

Zutaten

- Für das weisse Schokoladen Mousse:
 - 250 ml Sahne
 - Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tl Vanillepaste
 - 100 g weiße Schokolade, zerbröckelt
 - 1 kleine Prise Salz
- Für die Schokoladen Sauce:
 - 100 g feine Zartbitter Schokolade, zerbröckelt
 - 1 frisch gekochter Espresso
 - 1 Spritzer Cognac
 - 100 ml Sahne
- Weisse und dunkle Schokoladespäne zum garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Von der weißen und schwarzen Schokolade zunächst mit einem Messer einige Schokospäne für die Garnitur abhobeln, dann zerbröckeln.

Schritt2

Das Mousse:

Schritt3

Die weiße Schokolade mit der Sahne und der Vanille auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, hin und wieder rühren.

Schritt4

Gut auskühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

Die Schokoladen Sauce:

Schritt6

Die schwarze Schokolade ebenfalls in der heißen Sahne und dem Espresso schmelzen lassen, danach lauwarm abkühlen. Gern mit etwas Cognac abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Mousse in dekorative Dessert Gläser spritzen und die abgekühlte schwarze Sauce darüber geben, mit Schokospänen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** schnelle variante, Schokoladen Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-weisses-schokoladen-mousse-mit-schokoladen-sauce/>