



Weißes Schokoladen - Aprikosen Mousse und Vanille - Erdbeersalat

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine besonders leckere Kombination von weißer Schokolade und Aprikosen

Zutaten

- Für das weiße Schokoladen - Aprikosen Mousse:
- 8 Stück vollreife Aprikosen
- 3 Tl Zucker
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 2 Cl Aprikosen - Marillenbrand
- 1/8 l trockener Weißwein
- 200 g weiße Schokolade
- 0,3 l geschlagene Sahne
- Für den Vanille - Erdbeersalat:
- 250 g vollreife Erdbeeren
- Mark 1 Vanillestange
- Saft 1/2 Zitrone
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

Die entkernten, geviertelten Aprikosen mit dem Zucker, Zitronensaft / Abrieb und Weißwein leise ca. 10 min. köcheln, zerfallen lassen.

Schritt2

Mit dem Stabmixer fein pürieren, zunächst an die Seite stellen.

Schritt3

Zeitgleich die Schokolade, grob gebrochen in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen, auflösen.

Schritt4

Die Aprikosen und Schokolade mischen, Marillenbrand dazu geben und abkühlen lassen.

Schritt5

Die steif geschlagene Sahne in 2 Schritten mit dem Schneebesen locker unterheben.

Schritt6

In ein flaches, ausreichend großes Behältnis oder Schüssel geben,

Schritt7

(Damit sich schöne, gleichmäßige Nocken ausstechen lassen)

Schritt8

mit Klarsichtfolie abdecken und wenigstens 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen, anziehen lassen.

Schritt9

Der Vanille - Erdbeersalat:

Schritt10

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, waschen und auf Küchentrepp trocken laufen lassen. Dreiviertel der Menge halbieren oder vierteln.

Schritt11

1/4 der Menge, die weniger Schönen mit dem Zitronensaft, etwas Zucker und dem Vanillemark pürieren. Den Erdbeersalat mit dem Erdbeermark anmachen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Salat auf 4 gekühlten Desserttellern anrichten, verteilen. Einem Esslöffel in heißes Wasser tauchen und ovale, gleichmäßige Nocken ausstechen, auf dem Salat placieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-schokoladen-aprikosen-mousse-und-vanille->

erdbeersalat/