Weißes Schokoladen Mousse mit Cointreau und jahreszeitlichen Früchten

- **Portionen:** 4-6
- **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' : '4-6', 'yield' : '' });

Hier eine einfache, schnelle Version.

Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 250 g geschlagene Sahne
- 30 g Zucker
- 4 cl Cointreau
- 200 g weiße Schokolade
- 1 Prise Salz
- 4 Cl Cointreau
- Jahreszeitliche Früchte wie:
- Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Orangenfilets etc.;

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mousse:

Schritt2

Die Sahne mit dem Zucker aufkochen, die zerbröckelte weiße Schokolade dazu geben, zerfallen. Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, mit dem Cointreau aromatisieren, kalt stellen, anziehen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Schüsseln abfüllen. (Vorher mit Wasser ausspülen)

Schritt3

2 - 3 Stunden kühl stellen..

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Einen gekühlten, dekorastiven Desserteller reichlich mit frischen Früchten nach der Jahreszeit und Marktlage auslegen.

Schritt6

Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen oder mit einem heißen Esslöffel glatte Nocken ausstechen.

Schritt7

Dekorativ auf die Früchte setzen; ein Melisse Blättchen als Garnitur dazu geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** mousse, schnelle version, vielseitig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-schokoladen-mousse-mit-cointreau-und-jahreszeitlichen-fruechten/