

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND SÜSSEM MINZ-PESTO



ZUTATEN (für 6 Personen)

FÜR DIE MOUSSE

- 4 Blatt Gelatine
- kaltes Wasser
- 100 g weiße Schokoladendrops
- 250 g Sahne
- 2 Eier (sehr frisch)
- 2 EL Puderzucker

FÜR DIE ERDBEEREN

- 60 g Zucker
- 500 g Erdbeeren
- 4 EL Cointreau

FÜR DAS MINZ-PESTO

- 1 Bund frische Minze
- 100 ml Rapsöl
- 3 TL Zitronensaft
- 50 g weiße Schokolade
- 1 EL flüssiger Honig

AUSSERDEM

- etwas Puderzucker
- heißes Wasser

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 240 kcal
- 3 g Eiweiß
- 18 g Fett
- 16 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde plus 3 Stunden Kühlzeit

ZUBEREITUNG

1. Für die Mousse die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Schokoladendrops mit 50 g Sahne in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Schokolade auflösen. Kurz abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen. Eigelb mit einem Esslöffel Puderzucker schaumig schlagen, dann die flüssige Schokolade zufügen und langsam unterrühren. Eiweiß steif schlagen, ein Esslöffel Puderzucker unterrühren, bis der Eischnee cremig ist.
3. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Schokoladenmasse in eine Schüssel umfüllen und zuerst Sahne, dann Eischnee locker unter die Schokoladenmasse heben. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 3 Stunden kalt stellen.
4. Für das Pesto die weiße Schokolade auf einer Reibe raspeln oder mit dem Messer fein hacken. Die Minze waschen und die Blätter abzupfen. Ein paar schöne Blätter für die Garnitur zurücklegen. Die restlichen in einem hohen Gefäß zusammen mit Zitronensaft und 3 EL Öl pürieren. Nach und nach das restliche Öl zugießen und weiter mixen. Die Schokolade unter das Pesto rühren und mit Honig abschmecken.
5. Den Zucker mit 30 ml Wasser aufkochen und etwa zwei Minuten auf kleiner Hitze köcheln. Den Läuterzucker abkühlen lassen. Die Erdbeeren im Wasserbad waschen, entstielen und in Viertel schneiden. In einer Schüssel die Erdbeeren mit dem Cointreau marinieren und mit dem Läuterzucker nach Geschmack süßen.
6. Aus der Mousse mit einem in heißem Wasser genässten Esslöffel Nocken abstechen und diese auf einem Teller anrichten, mit den Minzblättern dekorieren. Daneben ein Häufchen Erdbeeren geben und diese mit einen Klecks Minzpesto garnieren. Wer mag, siebt noch etwas Puderzucker über den Teller.



REISER RÄT

Wenn Kinder mitessen, den Cointreau einfach durch Orangensaft ersetzen.

