



Schoko-Minz-Mousse mit Erdbeeren

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g After Eight
- 500 ml Schlagsahne
- 3 g Agar Agar
- 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 2 Stängel Minze

Zubereitung

1. Für die Mousse Zartbitterschokolade und After Eight hacken und in einer Rührschüssel über einem Wasserbad schmelzen, herunternehmen.
2. In einem Topf 50 ml Sahne mit Agar Agar aufkochen und unter die geschmolzene Schokolade rühren. 450 ml Sahne steif schlagen. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die handwarme Schokolade heben. Die Mousse in Schälchen füllen und mindestens 60 Min. kalt stellen.
3. Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und vierteln. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Zitrone auspressen. Die Erdbeeren mit dem Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft sowie Vanillezucker mischen und ziehen lassen.
4. Minze waschen, trocken schütteln und von den Stängeln zupfen. Die erkaltete Mousse mit Erdbeeren anrichten und Minzblättchen garnieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	391 kcal
Fett	27 g
Protein	3 g

🕒 25 Minuten

⊕ 8 Portionen