

Geschichtete Mousse mit First Love und Himbeeren

Zutaten

- 100 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2,5 Blätter weiße Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Ei(er)
- 2 cl Grand Marnier
- 2 cl Crème de Cacao
- 100 g Himbeeren
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung

1. NESTLÉ Die Weisse Schokolade und Zartbitterschokolade getrennt hacken und im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen.
2. Gelatine in Wasser einweichen. Sahne steif schlagen.
3. Eier im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Die Eimasse halbieren.
4. Unter die eine Hälfte die weiße Schokolade und Grand Marnier rühren. Die Hälfte der Sahne unterrühren, in Gläser füllen und für ca. 10 Min. ins Gefrierfach stellen.
5. Unter die zweite Hälfte die dunkle Schokolade, Crème de Cacao sowie die restliche Sahne mischen und auf der weißen Creme verteilen. Anschließend die Mousse mindestens 10 Min. kühl stellen.
6. Himbeeren säubern und auf der dunklen Schokoschicht verteilen. Mit Puderzucker hauchdünn bestäuben. Mit Schokoladenplätzchen und Minzeblättchen garniert servieren. Dazu schmeckt ein Espresso.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	325 kcal
Fett	25 g
Protein	5 g

🕒 45 Minuten

⊕ 8 Portionen