SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Mousse au chocolat | Himbeere | Olivenöl | Snofnugg Schneeflockensalz

Zubereitungszeit: 3 h 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 3 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

200 ml Milch 3,5 %

200 g Schokolade mind. 75 % grob gehackt

200 ml Schlagsahne

250 g Himbeermark

50 g Puderzucker

30 ml Mildes Olivenöl

Etwas Snofnugg Schneeflockensalz

ZUBEREITUNG

1. Für die Mousse die Milch erhitzen und über die zerkleinerte Schokolade geben. Mit einem Schneebesen glattrühren und abkühlen lassen.

2. Die Schlagsahne halbsteif schlagen. Wenn die Schokoladenmasse abgekühlt ist (darf nicht mehr warm

aber auch noch nicht fest sein!), die Schlagsahne in 2 bis drei Portionen nach und nach unter die Schokolade heben und in ein entsprechendes Gefäß abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

3. Das Himbeermark und den Puderzucker im Mixer mixen und dabei langsam das Olivenöl zugeben. Im Kühlschrank kaltstellen.

4. Zum Anrichten einen Spiegel mit der Himbeer-Olivenöl-Creme machen und eine Nocke Schokoladenmousse aufsetzen. Die Schokolade mit Snofnugg Schneeflockensalz bestreuen.