Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süße Versuchung: Erdbeermousse in der Schokoschale

Erdbeeren und Schokolade passen sehr gut zusammen. Und richtig fein ist die Kombination von Erdbeermousse in der selbst gemachten Schokoschale. Um diese kleinen Schälchen herzustellen gibt's einen simplen Trick: Einfach kleine Luftballons ein wenig aufblasen und in geschmolzene Kuvertüre tauchen. Alternativ können auch kleine Äpfel oder Orangen mit Klarsichtfolie umwickelt werden. Funktioniert gut!

Die restliche Schokolade wird dann auf Backpapier gegossen und mit allerlei Köstlichkeiten bestreut. Zum Beispiel mit Nüsschen, Pistazien, Trockenfrüchten, weißen Schokoherzchen, Gewürzen oder Rosenblättern - alles ist erlaubt! Ausgekühlt lässt sich diese Spezialschoki dann in mundgerechte Stücke schneiden und lieb verpackt verschenken.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

Hier unsere Rezeptur für die Erdbeermousse:

Zutaten

für 4 Personen

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Honig

- 30 g Zucker
- 45 g Eiweiß
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g geschlagene Sahne
- Wer möchte: 2 EL Erdbeergeist oder Erdbeerlikör
- 200 g Vollmilch- oder Zartbitterkouvertüre

Zubereitung

Für die Schokoschalen die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Dann entweder kleine Luftballons aufblasen und in die geschmolzene Kuvertüre tauchen oder einen kleinen Apfel oder eine Orange mit Klarsichtfolie umwickeln und diese in die Schokolade tauchen. Auf einem Backpapier auskühlen und fest werden lassen. Vor dem Befüllen der Schalen die Folie abziehen oder den Luftballon zum Platzen bringen.

Für die Mousse die Erdbeeren waschen und das Grün wegschneiden. Vier Erdbeeren in Scheiben schneiden und für die Dekoration zurück legen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit Honig pürieren.

Das Eiweiß mit 30 g Zucker zu Schnee schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Die eingeweichte Gelatine mit 2 EL erwärmtem Erdbeergeist oder in erhitztem Wasser auflösen und mit dem Erdbeerpüree vermischen.

Den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Im Kühlschrank aufbewahren bis die Mousse anfängt etwas fester zu werden. Dann die Mousse in einen Spritzbeutel abfüllen. Die Mousse in die Schokoschalen einfüllen und mit Schokoornamenten und den Erdbeerscheiben servieren.

Tipp: Die restliche Schokolade auf Backpapier 1/2 cm hoch ausstreichen und mit gehackten Nüssen, getrockneten Rosenblättern oder Rosa Beeren bestreuen. Fest werden lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.