Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weiße Schokoladen-Mousse mit Zitronengras und Beeren

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 250 g weiße Schokolade
- 5 Stangen Zitronengras
- 250 ml Milch
- 185 ml Schlagsahne
- 5 Eier (Größe. M)
- 60 g Zucker
- 5 Blatt weiße Gelatine
- Prise Salz
- 400 g Beeren (z.B. Kiwibeeren, Cranberries)

Zubereitung

Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit der Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen.

Die Eier trennen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Nun die Milch durch ein Sieb zum Eigelb gießen und über einem heißen Wasserbad dicklich aufschlagen.

Die Gelatine ausdrücken und in der aufgeschlagenen Milch-Eigelbmischung rührend auflösen.

Die flüssige Schokolade unterrühren und alles 30 Minuten abkühlen lassen oder über Eiswürfeln kalt schlagen.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Die Sahne steif schlagen.

Zuerst die Sahne und dann sofort den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen.

Zum Anrichten mit einem Esslöffel Nocken abstechen und mit frischen Beeren servieren.