

MARMORIERTE SCHOKOMOUSSE

Für 4 Personen

120 g	dunkle Kuvertüre	120 g	helle Kuvertüre	320 g	Sahne
5 Blatt	Gelatine*	400 g	Waldbeeren	400 g	Himbeeren (Tiefkühlware)
	*alternativ 1TL Agar-Agar	etwas	Zucker		

Zubereitung:

Weißer Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas erkalten lassen. Anschließend 160 g Sahne aufschlagen und unter die weiße Kuvertüre heben. Nun 2,5 Blatt Gelatine (oder 0,5 TL Agar-Agar) einweichen bzw. auflösen und unter die Kuvertüre – Sahnemasse heben. Jetzt den Vorgang mit der dunklen Kuvertüre wiederholen.

Beide Mousse-Sorten in eine Form füllen, behutsam mit einer Gabel etwas vermischen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Waldbeeren auftauen lassen und leicht zuckern. Auf einem Teller anrichten und die Schokomousse oben auflegen.

Guten Appetit