

White Chocolate-Mint-Mousse

Für 2 Personen

250 g weiße Schokolade 1 Ei 2 EL Pfefferminzextrakt
0,25 Bund Minze 250 ml Sahne

Die Schokolade in einem Dampfbad zum Schmelzen bringen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit der Schlagsahne und dem Pfefferminzextrakt steif schlagen. Einen Löffel Schokolade in die Sahne mischen. Danach die Schokolade unter die Sahne heben. Die Mousse in Gläser füllen. Die Minze zupfen und über die Mousse streuen. Das Ganze im Kühlschrank kalt stellen.

James Boyd am 12. August 2010