

# Weißer Schokoladen-Mousse mit Himbeeren

**Für zwei Personen**

**Für die Mousse:**

100 g weiße Schokolade	1 Zitrone	100 g Sahne
1 EL Zucker	1 TL Puderzucker	1 Vanilleschote
1 Msp. Agar Agar		

**Für die Himbeeren:**

100 g Himbeeren	1 Zitrone	1 EL Zucker
$\frac{1}{4}$ Bund Minze		

Für die Mousse Schokolade mit etwas Sahne und Agar Agar zum Kochen bringen und anschließend über Eiswasser kalt schlagen. Übrige Sahne mit Zucker, Vanillezucker aufschlagen und unter die Schokolade rühren.

Für die marinierten Himbeeren diese waschen, trocknen und mit Zucker und Zitronensaft ca. 5 Minuten marinieren.

Die weiße Schokoladen-Mousse mit Himbeeren in Gläsern anrichten, mit gehackter Minze garnieren und servieren.

Bettina Peer am 01. September 2016