

# Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren

**Für zwei Personen**

**Für das Mousse:**

100 g Zartbitterschokolade 250 ml Sahne

**Für die Beeren:**

100 g Heidelbeeren 100 g Erdbeeren 100 g Himbeeren

1 Orange 1 EL Honig

**Für das Mousse:**

Sahne nicht ganz steif schlagen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit der Sahne vermengen. In eine Schüssel geben und bis zum Anrichten ins Gefrierfach stellen. Zum Servieren Nocken abstechen.

**Für die Beeren:**

Beeren verlesen. Orange halbieren und den Saft auspressen und mit dem Honig mit den Beeren vermengen. Für die Garnitur 3 EL gehobelte Mandelblättchen 2 Stiele Minze . Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen abzupfen.

Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren auf Tellern anrichten, mit Minze und Mandeln garnieren und servieren.

Petra Breitenbaumer am 12. April 2018