

Weißer Schoko-Mousse mit Erdbeer-Grütze

Für 4 Personen

Für die Schokomousse:

1 Vanilleschote	30 g Puderzucker	200 g weiße Schokolade
2 Blatt Gelatine	125 ml Milch	3 Eigelb
300 g Schlagsahne		

Für die Erdbeergrütze:

2 EL Tapioka (oder Sago)	500 g Erdbeeren	200 ml Rhabarbersaft
2 EL Zucker	Saft, Schale von 1/2 Zitrone	

Für die Schokomousse:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus kratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade hacken. Vanillemark, Schote und Milch verrühren und erwärmen. Schokolade zugeben und in der heißen Milch auflösen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls darin auflösen. Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Puderzucker cremig aufschlagen. Schokomilch langsam unter die Eicreme rühren und etwa 20 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen. Sobald die Schokomousse beginnt fest zu werden, die Sahne unterheben. Schokomousse ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Erdbeergrütze:

Tapioka ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Tapioka abgießen und abtropfen lassen. Saft in einem Topf aufkochen. Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Zitronensaft und -schale abschmecken. Erdbeeren zugeben und in der Masse abkühlen lassen. Aus der Schokomousse mit einem Löffel Nocken abstechen. Mit der Erdbeergrütze anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. Mai 2013