

Schwarz-weiße Verführung

Für 4 Personen

Dunkle Schokoladenmousse:

150 g Schokolade, 70% 4 Eier, frisch 1 EL Zucker
200 g Schlagsahne

Weißer Schokoladenmousse:

0,5 – 1 Blatt Gelatine 200 g Schokolade, weiß 75 g Joghurt
125 g Schlagsahne 1 EL Zucker

Himbeersoße:

600 g Himbeeren, frisch 0,5 Zitrone Zucker
Piment-d'Espelette

Dunkle Schokoladenmousse:

Die Schokolade zerbröckeln und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und danach abkühlen lassen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem schönen festen Schnee schlagen und unter die flüssige Schokolade heben. Die Sahne halb fest schlagen und unter die Schokoladen-Masse heben.

Weißer Schokoladenmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen. Die weiße Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Darunter den Joghurt rühren. Nun die Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Sahne in einer kleinen Kasserolle vermengen, bis sich die Gelatine auflöst und nicht mehr klumpt. Die Mischung in die flüssige, abgekühlte Schokolade rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die weiße Mousse in die Herzförmchen füllen und anschließend zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. In die herzförmigen Schälchen zuerst die dunkle Mousse bis zur Hälfte füllen, dann folgt die weiße Mousse. Das Ganze circa eine halbe Stunde kalt stellen.

Himbeersoße:

Die Hälfte der Himbeeren mit etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft pürieren und durch ein Haarsieb drücken. Noch einmal mit etwas Zucker abschmecken und eventuell etwas Piment d' Espelette als Scharfmacher dazu geben. Das Ganze mit den frischen Himbeeren und der Himbeersauce dekorieren und wieder kalt stellen oder gleich servieren.

Lea Linster am 11. Februar 2011