

# *Eat, letters and deco*

## **WEISSES SCHOGGIMOUSSE AN ERDBEER-ROSENSAUCE**

Für 4 Portionen

♥ Lieblingsdessert / zum Vorbereiten / einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlzeit: 30 min



### **Zutaten:**

#### **Mousse**

200 gr weisse Couverture

2 Eigelb

2 EL Zucker

2 Eiweiss, steif geschlagen

1 Prise Salz

2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

#### **Sauce**

200 gr reife Erdbeeren (für Sauce) und

50 gr Erdbeeren, zum Garnieren

2 EL Puderzucker

wenig Maizena Express

1 Spritzer Zitronensaft

2-3 TL Rosensirup

#### **Zum Fertigstellen**

Geraspelte, weisse Stracciatella-Schokolade

### **Zubereitung:**

1. Die Couverture in Stücke brechen und über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Falls sie gerinnt, etwas Milch zugeben und gut verquirlen.
2. Die Eigelbe mit dem Puderzucker zu einer hellen, dicklichen Masse aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Schwingbesen unterziehen. Kurz erkalten lassen.
3. Nun zuerst das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterziehen, dann den Vollrahm der Masse zugeben und ebenfalls vorsichtig unterheben.
4. Die Mousse in Schälchen verteilen und für mindestens 30 min in den Kühlschrank geben.
5. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Erdbeeren für die Sauce rüsten und mit dem Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb in eine hohe Pfanne streichen, um die Kerne aufzufangen.
6. Danach den Zitronensaft und etwas Maizena Express zugeben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und den Rosensirup zugeben. Abkühlen lassen.
7. Anrichten: Beim Mousse mit einem Teelöffel etwas austechen, damit die Sauce, Platz findet. Die gerüsteten Erdbeeren dekorativ anbringen und etwas Schokoladenspähne darüber streuen. Servieren.

Ein Dessert, welches grosse Beliebtheit genießt. Wenn zartschmelzende Schokolade auf edle Erdbeer/Rosen-Sauce trifft... erst recht! Das Mousse hält sich 2-3 Tage frisch. Sauce erst zum Servieren zugeben.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Belinda K.*