

**ZUTATEN SCHOKOMOUSSE:**

- 175 g Kuvertüre weiß
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 3 Blatt Gelatine
- 300 ml Schlagobers

**ZUTATEN HIMBEERMUSSE:**

- 300 g Himbeeren
- 1/4 l Schlagobers
- Zucker nach Belieben
- 4 Blatt Gelatine
- Likör

# Weißer Schokoladenmousse mit Himbeeren

**ZUBEREITUNG WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE:**

Gelatine einweichen.

Ei und Eidotter in heißem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Gelatine ausdrücken, in erwärmtem Rum auflösen und unter die Eier mengen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und unterrühren.  
Kurz überkühlen lassen.

Schlagobers steif schlagen, unterheben und in die Form füllen, mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**ZUBEREITUNG HIMBEERMUSSE:**

Die Himbeeren mixen, passieren mit 1/4 l Schlagobers vermischen.

Den Zucker nach Geschmack dazugeben.

Vier Blatt Gelatine einweichen in Likör, auflösen und unter die Masse rühren.

Das Himbeermousse auf das kalte Schokomousse leeren und wieder in den Kühlschrank für 2 Stunden stellen.



**DAUER:**  
ca. 40 Minuten



**PORTIONEN:**  
6 - 8 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam