

Weißer Mousse au Chocolat

mit beschwipsten Trauben



TIPP

Die Mousse kann auch bequem am Vortag zubereitet werden und über Nacht im Kühlschrank fest werden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

3 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
150 g EXCELSIOR weiße
Schokolade
100 g CREMISÉE Frischkäse
150 ml LANDFEIN Sahne
1 Prise Salz
-
250 g RIVER VALLEY rote Trauben
1 Stück BIO SONNE Ingwer, 1 cm
100 ml Rotwein (trocken)
1 EL SOMMERLAND Honig

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen – die Sahne ebenfalls aufschlagen.
3. Anschließend zügig den Frischkäse unter die geschmolzene Schokolade rühren und die Sahne behutsam mit einem Schneebesen unterheben.
4. Zum Schluss ebenfalls behutsam das Eiweiß unterheben und die Mousse in Dessertgläser füllen. Danach für mindes-

5. tens sechs Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Trauben halbieren und von den Kernen befreien. Den Honig mit fein geriebenem Ingwer und Rotwein in einer Pfanne aufkochen.
7. Sobald die Flüssigkeit beginnt einzudicken, die Früchte hinzugeben und nach einer halben Minute umrühren.
8. Im Anschluss zusammen mit der eiskalten Mousse au Chocolat servieren.