

Schoko - Mint - Mousse

Zutaten für: 4 Personen

600	ml	Sahne
150	Gramm	Dunkle Schokolade
3		Eiweiß
3	Essl.	Crème de Menthe oder Minzenpaste
		Frische Pfefferminzblätter zum Dekorieren
		Minzenpaste selbstgemacht
		Zutaten für ca. 100g
100	Gramm	Minzenblätter
9	Gramm	Salz
100	ml	Sonnenblumenöl

Anleitung:

Zubereitung Minzpaste

Minze waschen und gut trocknen. Sofort kleinhacken, mit Salz und Öl vermischen und so lange rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. In dunkle Gläser füllen und vor Licht, Sonne und Wärme schützen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung Mousse

1. In einem Wasserbad die Schokolade mit 100 ml Sahne erhitzen und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen und den Crème de Menthe oder Minzenpaste einrühren.

2. Die restliche Sahne steifschlagen, Eiweiß zu Eischnee rühren. Beides miteinander verrühren.

3. Sahne-Eiweiß-Mischung vorsichtig unter die Schokolade heben.

4. Mousse in Gläser füllen und eventuell mit Sahne, Pfefferminzblättern oder Schoko-Mint-Plätzchen dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten