

Weißer Schoko - Mousse mit Erdbeeren

Zutaten für: 200 G weiße Kuvertüre

1		Vanilleschote
1	Essl.	Orangenlikör
1/4	Ltr.	Schlagsahne
375	Gramm	Erdbeeren
35	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
4		Zweiglein Zitronenmelisse
		Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Für die Mousse am Vortag die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Schokolade mit Vanillemark, Likör und Sahne in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Flüssigkeit soll dabei nur handwarm werden. Die Masse abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Dann mit den Quirlen des Handrührers wie Schlagsahne in 6-7 Minuten steif schlagen. In eine flache Schale füllen, glattstreichen und abgedeckt erneut 30 Minuten kalt stellen. Für die Sauce 250 g Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und dem Zitronensaft in einen Becher geben, mit dem Schneidstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die restlichen Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden.

Die Erdbeersauce auf 4 Tellern verteilen. Von der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel ovale Nocken abstechen und auf die Sauce legen. Mit Erdbeerscheiben und Zitronenmelisse garnieren, mit Puderzucker bestäubt servieren.