

## Rezept

# Himbeer-Schoko-Mousse

Ein Rezept von Himbeer-Schoko-Mousse, am 18.12.2025

## Zutaten

|                   |                       |              |             |
|-------------------|-----------------------|--------------|-------------|
| <b>100 g</b>      | dunkle Schokolade     | <b>50 g</b>  | Amarettini  |
| <b>2</b>          | Eier                  | <b>50 g</b>  | Puderzucker |
| <b>1 EL</b>       | Kakaopulver           | <b>2 EL</b>  | Mandellikör |
| <b>350 g</b>      | Sahne                 | <b>50 g</b>  | Mascarpone  |
| <b>1 Päckchen</b> | Bourbon-Vanillezucker | <b>250 g</b> | Himbeeren   |
|                   | evtl. Schokoröllchen  |              |             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Mousse die Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Amarettini im Mixer fein zerkrümeln oder in einem Gefrierbeutel füllen und mit dem Teigroller zerkleinern. Die Eier mit 25 g Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Kakao mit dem Likör glatt rühren. Die Eier, Amarettini und Likör nach und nach unter die abgekühlte Schokolade rühren. Die Masse 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. 250 g Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Mascarpone und die restlichen 100 g Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Einige schöne Himbeeren für die Deko beiseitelegen, die restlichen leicht zerdrücken und mit dem restlichen Puderzucker mischen.
3. Die Himbeer-Puderzucker-Mischung auf 6 Gläser verteilen, darauf die Mousse, eine Schicht frische Himbeeren und eine Schicht Sahne füllen. Die Gläser mindestens 4 Std. kühl stellen. Nach Wunsch mit Schokoröllchen dekorieren.