

Rezept

# Weißer Minz-Mousse-au-chocolat

Ein Rezept von Weißer Minz-Mousse-au-chocolat, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiße Schokolade	<b>75 ml</b> Milch
<b>3 g</b> getrocknete Bio-Minze	<b>40 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Sahne	<b>3</b> Eiweiß (Größe M)
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und in eine hitzefeste Schüssel füllen. Die Milch erhitzen und kurz vorm Kochen von der Herdplatte nehmen. Die sehr warme Milch durch ein Sieb über die Schokolade gießen, dabei ständig rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Die Minze zwischen den Fingern fein zerreiben und durchsieben, um gröbere Stücke zu entfernen. Es sollte etwa 1 TL feines Minzpulver ergeben. Das Minzpulver mit dem Zucker mischen.
3. Die Sahne steif schlagen, dabei den Minzzucker langsam einrieseln lassen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen.
4. Zuerst die gewürzte Sahne unter die weiße Schokoladenmasse heben, danach den Eischnee. Die Creme in Portionsschalen füllen, etwa 3 Std. zugedeckt kühl stellen und fest werden lassen. Oder die gesamte Masse in eine größere Form füllen und später Nocken abstechen.