

Weißer Schokoladen-Mousse by Lisa Feller

Zu Gast: Lisa Feller

Lisa Feller präsentiert euch das leckerste (und einfachste) Dessert, das ihr je untergekommen ist. Köstliche Mousse aus weißer Schokolade - garniert mit Früchten. Geht ganz fix, macht was her und schmeckt köstlich!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

100 g weiße Schokolade

200 ml Sahne

Früchte für das Topping nach Geschmack

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiße Schokolade zusammen mit 30 ml Sahne in eine Schüssel und schmelzt die Schokolade langsam über dem Wasserbad. Lasst sie danach ein wenig abkühlen.
 2. Gebt 170 ml Sahne in ein hohes Gefäß und schlägt die Sahne steif.
 3. Hebt vorsichtig die geschmolzene Schokoladen-Sahne-Mischung unter die steifgeschlagene Sahne und stellt die Mousse anschließend kalt.
 4. Wer mag, kann die weiße Schokoladenmousse mit ein paar Früchten garnieren und servieren.
-