SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Weiße Schokoladen-Mousse mit Blömboom

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten für die Mousse:

200 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

200 ml Schlagsahne

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Vanilleextrakt

50 g Puderzucker

1 Esslöffel Agavendicksaft

Zubereitung der Mousse:

1.**Schokolade schmelzen:**

Die Blömboom White Hot Chocolate Drops in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Regelmäßig umrühren, bis die Mischung glatt und gut verbunden ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2.**Sahne schlagen:**

In einer separaten Schüssel die Schlagsahne mit Vanilleextrakt, einer Prise Salz und dem Puderzucker (wenn verwendet) steif schlagen. Wenn eine pflanzliche Alternative verwendet wird, sicherstellen, dass die Schlagsahne gut gekühlt ist, damit sie leicht steif wird.

3.**Schokolade unterheben:**

Sobald die geschmolzene Schokolade abgekühlt ist (aber noch flüssig), die Schokoladenmischung vorsichtig in die geschlagene Sahne einrühren. Dabei darauf achten, die Mousse luftig zu halten.

4.**Abkühlen lassen:**

Die Mousse in kleine Dessertschalen oder Gläser füllen und für mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

5.**Servieren:**

Vor dem Servieren kann die Mousse nach Belieben mit frischen Beeren, gehackter weißer Schokolade oder Kakaopulver garniert werden.