



Mousse au Chocolat blanc

Zuerst wird das Rhabarberkompott zubereitet. Dazu den Rhabarber waschen und die Fasern abziehen (siehe Video).

Anschließend in Stücke schneiden und zusammen mit dem Wasser, Zucker und der Vanille ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Stärke in einer Schale mit einem Schluck kaltem Wasser verrühren und unterrühren zum Rhabarber geben. Kurz aufkochen lassen und anschließend abfüllen bzw. zur Seite stellen.

Für die Mousse zuerst die Sahne steif schlagen und anschließend kaltstellen.

Als zweiten Schritt die Schokolade

schmelzen (entweder in der Mikrowelle oder im Wasserbad). Jetzt die Königsklasse: Über dem Wasserbad Eigelb und Zucker zur Rose abziehen. Das heißt, mit einem Schneebesen unter vorsichtiger Hitze zufuhr aufschlagen. Achtung aufpassen: dabei bleiben und nicht zu schnell zu viel Hitze – das gibt süßes Rührei! Nebenbei die Gelatine in einem Gefäß mit kaltem Wasser einweichen.

Wenn die Eiermasse schaumig und hell ist (siehe Video), vom Topf nehmen.

Anschließend noch kurz kalt schlagen. Das heißt, in einem kalten Wasserbad etwas kühlen (Vorsicht: bei dieser kleinen Menge reichen Sekunden). Jetzt die Gelatine aus dem Wasser nehmen und etwas ausdrücken, diese mit einer kleinen Menge der Eiermasse in einer kleinen Schüssel auflösen. Jetzt die geschmolzene Schokolade zum Ei geben und vermengen. Als nächstes die Gelatine unterrühren.

Nun der letzte Schritt, die Sahne. Diese vorsichtig unterheben, am besten auf 2 oder 3 Mal. Sie soll möglichst fluffig bleiben.

Jetzt die Mousse abfüllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen vor dem Vernaschen.

Viel Freude beim Nachmachen und gutes Gelingen!

Du brauchst (für 5 Portionen)

*Für das Rhabarberkompott
(inkl. Portion für den nächsten Tag)*

380g Rhabarber
70g Zucker
25g Stärke
300ml Wasser
Vanille

Für das Mousse

150g Schlagsahne
100g weiße Schokolade
15g Zucker
2 Eigelb
1 Blatt Gelatine