

Mousse au chocolat | Himbeere | Olivenöl | Snofnugg Schneeflockensalz

Dauer: 3 h 20 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1 Schneebesen
1 Mixer

Gewürze & Zutaten:

200 ml Milch 3,5 %
200 G Schokolade mind. 75 % grob gehackt
200 ml Schlagsahne
250 G Himbeermark
50 G Puderzucker
30-40 ml mildes Olivenöl
etwas Snofnugg Schneeflockensalz

Zubereitung

- 1 Für die Mousse die Milch erhitzen und über die zerkleinerte Schokolade geben. Mit einem Schneebesen glattrühren und abkühlen lassen.
- 2 Die Schlagsahne halbsteif schlagen. Wenn die Schokoladenmasse abgekühlt ist (darf nicht mehr warm aber auch noch nicht fest sein!), die Schlagsahne in 2 bis drei Portionen nach und nach unter die Schokolade heben und in ein entsprechendes Gefäß abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.
- 3 Das Himbeermark und den Puderzucker im Mixer mixen und dabei langsam das Olivenöl zugeben. Im Kühlschrank kalt stellen.
- 4 Zum Anrichten einen Spiegel mit der Himbeer-Olivenöl-Creme machen und eine Nocke Schokoladenmousse aufsetzen. Die Schokolade mit Snofnugg Schneeflockensalz bestreuen.