Schoko-Mousse mit Erdbeeren

Dessert » Schoko-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 300g Schlagsahne
» 150g Schokolade (zart-bitter)
» 2 EL Amaretto
» 500g Erdbeeren
» 1 Pk. Vanillinzucker
» Minze
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für die Mousse Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Schokolade grob hacken, in die warme Sahne geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. 1EL Mandellikör unterrühren. Schokosahne in eine Rührschüssel füllen und zugedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen.

3. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und halbieren. Die Erdbeeren vorsichtig mit 1EL Mandellikör und Vanillinzucker mischen und ca. 30min ziehen lassen.

3. Schokoladensahne cremig aufschlagen. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln aus der Masse Nocken abstechen. Zwischendurch die Esslöffel immer wieder in heißes Wasser tauchen. Nocken und Erdbeeren auf Tellern anrichten. Mit Minze und Schokoröllchen verziert servieren.

Nährwerte: 430kcal/E5g/F33g/KH25g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1272

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke