



Importhaus für Delikatessen

WolframBerge
SEIT 1960

Rezeptvorschlag – für Jung und Alt!

Weißer Mousse au Chocolate mit Café Amaretto Crunch

Rezeptvorschlag für ca. 5 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Min., Schwierigkeit: leicht

- Zutaten:**
- 150 g weiße Schokolade
 - 500 ml süße Sahne
 - 2 Blätter Gelatine
 - ca. 2 TL Berge's Instant Amaretto Café
 - für die Garnitur: Amaretti Cappuccino

Zubereitung: Die Schokolade mit 50 ml Sahne im Wasserbad langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Die Gelatine in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne schlagen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf vorsichtig auflösen. Nun die Gelatine in die warme Schokolade rühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Instant Café vorsichtig unterrühren. In Portionsgläser füllen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Mit Amaretti Cappuccino garnieren.

Guten Appetit!