



Weißer Schoko-Macadamia-Mousse mit Whisky



Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, weiß	150 g
Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	40 g
Eier	2 St.
Blattgelatine	4 g
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	60 g
Vanillinzucker	20 g
Whiskey	20 ml
Himbeeren	150 g
Heidelbeeren	150 g
Honig	1 TL
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, Pürierstab

1. Kuvertüre hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem Wasserbad ca. 5 Min. schmelzen. Kuvertüre leicht abkühlen lassen.
2. Macadamianüsse sehr fein hacken. Eier trennen. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und kühl stellen. In einer weiteren Schüssel Schlagsahne ebenfalls steif schlagen.
4. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Puderzucker und Vanillinzucker mithilfe des Handrührgeräts dickcremig und hell schlagen. Whisky, Macadamianüsse, die Hälfte der Sahne und Kuvertüre unterheben.
5. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 1 EL Creme zur Gelatine geben und glatt rühren. Dann zügig unter die restliche Creme geben. Anschließend restliche Sahne und zum Schluss Eischnee vorsichtig unterheben. Mousse zugedeckt mind. 3 Std. oder über Nacht kühl stellen.
6. Beeren waschen, ggf. verlesen und in einem hohen Gefäß pürieren. Masse durch ein Sieb streichen und Beerensauce mit Honig abschmecken. Minze waschen, trocken

schütteln und Blättchen abzapfen.

7. Mit einem heißen Löffel weiße Schoko-Macadamia-Mousse mit Whisky portionieren und mit Beersauce und Minze servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	529 kcal		
Kohlenhydrate	55 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	10 g	Fette	30 g