



Zweierlei Mousse au Chocolat im Glas

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	4 EL
Schlagsahne	500 ml
weißes Mousse au chocolate	350 g
Mousse au Chocolat klassisch mit Schokolade	350 g
Himbeeren, frisch	250 g
Honig	1 EL
Trüffel mit Orangengeschmack mit Weißer Schokolade umhüllt	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Standmixer

1. In einer Pfanne Zucker auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. schmelzen und karamellisieren lassen, bis er beginnt, hellbraun zu werden. Flüssiges Karamell auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech flach ausgießen und vollständig erkalten lassen.
2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und anschließend auf zwei Schüsseln aufteilen. Helle und dunkle Schokoladenmousse in je eine der Schüsseln geben und vorsichtig unterheben.
3. Himbeeren waschen und eine Handvoll zum Garnieren beiseitelegen. In einem hohen Gefäß restliche Himbeeren mit Honig fein pürieren.
4. Helles Mousse, dunkles Mousse und Himbeerpüree nach Belieben in Gläser schichten. Karamell in Stücke brechen und die Desserts mit Karamellstücken und Schokoladentrüffeln garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	17 g