

Stracciatella Mousse mit Winterfrüchten



Zutaten für 10-12 Personen:

300 g	weisse Schokolade
1 dl	Milch
6	Eier
4	Blatt Gelatine
80 g	Zucker
1 Beutel	Vanillinzucker
6 cl	Kirsch
4 dl	Vollrahm
150 g	Edelbitter-Schokolade
1	Ananas
5	Clementinen
2	Orangen
2	Blutorangen
etwas	Puderzucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Weisse Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch im Wasserbad schmelzen. Eier trennen.

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, 4 cl Kirsch dazugeben und in die noch warme, flüssige Kuvertüre unterrühren.

Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf auflösen und unter die Mischung rühren. Etwas abkühlen lassen.

Die geraffelte oder gehackte Edelbitter-Schokolade in die Mischung geben.

Rahm und Eiweiss getrennt voneinander steif schlagen.

Zuerst den Schlagrahm und danach das Eiweiss unter die Schoko-Eigelb-Mischung heben.

In eine Schüssel oder Gläser füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Die Früchte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Diese in einer Schüssel mit etwas Kirsch und Puderzucker marinieren.

Das Mousse auf Teller oder in Kelche anrichten und mit den Fruchtstücken ausgarnieren.