

# Hier und heute



## **Weißer Mousse mit Erdbeeren**

Marcel Seeger verleiht dem Dessertklassiker Mousse au Chocolat eine frühlingshafte Note – mit zarter weißer Schokolade und saftigen Erdbeeren.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für 6 Dessertgläser

#### **Zutaten für die weiße Mousse**

- 300 g Sahne, flüssig
- 200 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

#### **Zubereitung**

Die Schokolade hacken. Die Sahne mit der Prise Salz und Vanillemark aufkochen. Die kochende Sahne von der Hitze nehmen, die Schokolade zugeben und unter Rühren in der Sahne auflösen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

**Tipp:** Die Mousse lässt sich auch gut am Vortag vorbereiten, so muss man nicht auf das Abkühlen warten.

#### **Zutaten für die Erdbeeren**

- 300 g Erdbeeren
- 20 g Zucker

#### **Zubereitung**

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtupfen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben vorsichtig mit dem Zucker vermischen und dann die Erdbeerscheiben von innen an den Rand der Dessertgläser stellen. Die abgekühlte Mousse in einer Küchenmaschine aufschlagen und dann, am besten mit einem Spritzbeutel, in die Gläser einfüllen. Das Dessert circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Mousse eine leichte Stabilität bekommt.

#### **Zutaten für die Krokantdeko**

- 25 g Butter
- 20 g Rohrzucker (oder Haushaltszucker)
- 50 g Nüsse (am besten Haselnüsse)
- optional: 1 Prise schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Nüsse hacken und mit der Butter, dem Zucker und Pfeffer in einer Pfanne goldbraun rösten, dann die Mischung auf Backpapier geben, verteilen und abkühlen lassen. Den kalten Krokant in Stücke brechen und die Dessertoberfläche damit garnieren und jeweils mit einer halben frischen Erdbeere dekorieren.

**Tipp:** Mit ein paar Zitronenmelisse- oder Minzblättchen dekorieren.