

Schokomousse mit Waldbeeren

Zutaten:

45 g weiche Butter
200 g Schlagsahne
15 g Puderzucker
2 Eigelb
100 g weiße Kuvertüre
3 EL Kirschwasser
1 Schälchen Waldbeeren

Zubereitung:

- Puderzucker und Butter cremig rühren.
- Eigelb ca. 3 – 5 Minuten unterrühren.
- Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
- Mit dem Schneebesen die Kuvertüre unter die Buttercreme rühren.
- Kirschwasser ebenfalls unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Die Sahne unter die Creme heben.
- Waldbeeren auf 4 Dessertschälchen verteilen.
- Creme auf die Waldbeeren geben.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.