



## **Mousse au Chocolat auf Himbeerpüree**

### **Mousse au Chocolat**

345 g dunkle Schokolade, 410 g Sahne 32% Fett, 60 g Läuterzucker (siehe unten), 85 ml Milch

Die Schokolade in kleine Stücke hacken. In einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Schokolade sollte 50° C nicht überschreiten. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Vorsichtig den Zucker und die Milch unter die Sahne heben. Nun die Sahne vorsichtig unter die Schokolade heben. In Förmchen füllen und kalt stellen.

### **Schokoglasur**

35 g Läuterzucker, 25 g Wasser, 165 g Sahne, 10 g Kakaopulver, 60 g dunkle Fettglasur, 52 g dunkle Kuvertüre, 60g Zucker, 90 g Aprikosengelee

Kuvertüre und Fettglasur in kleine Stücke hacken. Wasser mit dem Kakaopulver erhitzen, dann den Läuterzucker zugeben. Zucker zugeben und rühren bis er sich aufgelöst hat. Sahne und Aprikosengelee zugeben und auflösen lassen. Kurz aufkochen lassen. Den Topf von Herd nehmen. Nun die Kuvertüre und die Fettglasur vorsichtig darin auflösen. Um eine schönere Farbe zu bekommen ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe unterrühren.

### **Himbeersauce**

300 g TK Himbeeren, je nach Geschmack 50 – 100 g Zucker.

In einem kleinen Topf die Himbeeren, den Zucker und etwas Wasser kurz aufkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb streichen. Wer mag gibt noch ein paar Tropfen Himbeergeist hinzu.

### **Läuterzucker**

635g Zucker und ½ Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wichtig, das Wasser muss gekocht haben.