

Rezept von Andreas Wojta

Weißer Schokolade im Glas

20 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwändig

Zutaten für 4 Personen:

240 g weiße Schokolade, 6 Eier, 1 EL Vanillezucker, 500 ml Schlagobers, 30 g Kristallzucker.

Für die Sauce: 250 g Erdbeeren, 1 EL Orangenlikör, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen und über Wasserdampf schmelzen. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit Vanillezucker zu einer steifen Creme schlagen und kalt stellen. Obers steif aufschlagen und ebenfalls kalt stellen. Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen.

In die flüssige Schokolade zuerst die Dottercreme, dann Obers und zuletzt den Eischnee unterheben. Schokomousse in dekorative Gläser füllen und kalt stellen.

Die schöneren Erdbeeren für die Dekoration aufheben. Die restlichen Erdbeeren, waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Orangenlikör und Zitronensaft vermengen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schokomousse aus dem Kühlschrank nehmen, mit etwas Erdbeersauce begießen und mit Erdbeeren servieren.

