

REZEPT

Meerrettich-Chili-Schokoladenmousse

ZUTATEN

400 ml Sahne
300 g dunkle Kuvertüre 54 %
1 Ei
2 Eigelb
120 g Zucker
½ Blatt weiße Gelatine
1 kleine Chilischote
50 g Sahne-Meerrettich aus dem Glas
Orangenlikör

ZUBEREITUNG

Gelatine aufweichen und die Kuvertüre mit Chilischote im Wasserbad schmelzen. Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen (sollte recht süß sein). Das Eiweiß steif schlagen, mit der Sahne und Meerrettich vermischen und kalt stellen.

Eigelb, Orangenlikör und den restlichen Zucker im Wasserbad zusammen aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Dann die geschmolzene Kuvertüre unterziehen. Jetzt die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Das Sahne-Eiweiß-Gemisch unterheben, bis alles eine glatte Masse ergibt.

Für ca. 5 Stunden kühl stellen und mit frischen Früchten garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
