Weiße und braune Schokoladenmousse

Zutaten:

Für die Mousse:
Für die braune Mousse
2 100 g-Tafeln edelbittere Schokolade (mind. 70% Kakao) und 100 g Vollmilchschokolade
Für die weiße Mousse
300 g weiße Schokolade
6 Eiweiß
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 l Schlagsahne
12 Blatt Gelatine
Für die weiße Mousse
einen Schuss Baccardi oder Mirabellenschnaps
Für die braune Mousse
einen Schuss braunen Rum
Für die Soße:
200 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren
1 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Der Mousse:

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker langsam zugeben und kalt stellen. Zuerst die weiße Schokolade in feine Stückchen zerschneiden und in eine hitzefeste Rührschüssel geben. Über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Schokolade dürfte inzwischen geschmolzen sein. Jetzt die ausgedrückte Gelatine in die warme Schokoladenmasse geben und mit dem Baccardi glattrühren. Je trockener die Gelatine ausgedrückt wurde, desto weniger Schnaps benötigt man zum Auflösen. Jetzt die Schüssel vom Wasserbad nehmen und zuerst die Hälfte des Eischaums und dann die Hälfte der Schlagsahne unterheben. In einer luftdicht verschließbaren Plastikschüssel geben und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Für die braune Mousse wieder 6 Blatt Gelatine einweichen und die Schritte mit den restlichen Zutaten wiederholen.

Der Fruchtsoße:

Die Erdbeeren waschen und putzen. Mit dem Zitronensaft und dem Zucker pürieren und durch ein Haarsieb streichen.

Das Anrichten:

Mit der Fruchtsoße einen Spiegel gießen. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und von jeder Mousse eine Nocke formen und in V-Form über den Fruchtsoßenspiegel legen. Zwischen die Mousse-Nocken einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Es ist eine vergleichsweiße leichte Mousse, wenn man bedenkt, dass die echte Mousse au Chocolat mit Eigelb und Butter zubereitet wird. Wer will, kann den Zuckergehalt noch etwas reduzieren. So lassen sich Kalorien sparen und es schmeckt trotzdem sehr gut.