Weiße Kokos-Schokoladen-Mouse

Diese Mouse ist mit Kokos und Feigen Sauce für unser Essen zum Heiligen Abend gedacht.

Portionen: 6

Zutaten:
300 g weiße Schokolade
2 Blätter Gelatine
2 Eier
2 Eigelbe
1 kleiner Schuss Pflaumenwein
Abrieb einer Bio-Zitrone
5 TL Kokosblütenzucker (alternativ: Haushaltszucker)
400 ml Kokosmilch

Zubereitung:
Für die Kokosmousse weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen, immer wieder umrühren.
Gelatineblätter in Wasser laut Verpackungsangabe quellen lassen.
Eier, Eigelbe und Pflaumenwein in eine runde Metallschüssel geben und über dem Wasserbad ca. 5 bis 7 Minuten mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen und die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Schnell genug schlagen, sonst stockt das Ei!
Abrieb einer Bio-Zitrone, Zucker und eingeweichte Gelatine zu den schaumig geschlagenen Eiern geben. Unter ständigem Schlagen nun die lauwarme, flüssige weiße Schokolade sowie die Kokosmilch hinzufügen. Kokosmousse in sechs Dessertschalen füllen und im Kühlschrank abgedeckt mindestens eine Stunde kaltstellen.

Tip:
Ein Feigenkompott ist eine passende Kombination dazu.

Historie:

---

festliche Menüs
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/dessert:weisse_schokomouse

Last update: **25.03.2022 18:16**