



Weißer Schokoladen- Mousse mit Ostereier- Garnitur

4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 3 - 4 Stunden

Schlagsahne 300 g

Vanillezucker 1 Päckchen

Weißer Schokolade 125 g

Zartbitter Schokolade 50 g

Zubereitung:

Die Schokoladenstücke in eine [Metallschüssel](#) geben und in einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass das Wasserbad nicht zu heiß ist.

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Vanillezucker zur geschmolzenen Schokolade geben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Nun die Masse auf [Dessertschalen](#) verteilen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Mousse mit kleinen Schoko-Ostereiern verzieren.

Guten Appetit!