



WEISSE SCHOKOLADE MOUSSE- HIMBEEREN TÖRTCHEN

Zubereitung: 35 Minuten

Kühlzeit: 4-5 Stunden, am besten über Nacht

Zutaten (für 4 Törtchen, 8 cm Kuchenring)

Für den Himbeer-Boden

- 120g Himbeeren
- 6 Blätter Gelatine

Für das weiße Schokoladenmousse

- 50g weiße Schokolade
- 250ml Sahne
- 1 Teelöffel Vanille Extrakt
- 4 Blätter Gelatine
- 28 Stück Kambly Butterfly zum Dekorieren (7 pro Törtchen)

Zubereitung

1. Kuchenring mit Backpapier auslegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech platzieren.
2. Für den Himbeer Boden 6 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Himbeeren fein pürieren und in einem Topf erhitzen, eingeweichte Gelatine dazugeben und gut verrühren.
4. Himbeerpüree auf den Boden des Kuchenrings verteilen und 30 Minuten kaltstellen.
5. Für das Schokoladenmousse 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Schokolade mit 100ml Sahne über einem Wasserbad schmelzen, Gelatine darin auflösen und Masse auf

Raumtemperatur abkühlen lassen.

7. 150ml Sahne steif schlagen und mit Schokoladenmischung vermengen.
8. Schokoladenmousse auf dem Himbeerboden verteilen und Törtchen 4-5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
9. Zum Servieren: Törtchen vorsichtig aus dem Kuchenring lösen und auf einen Dessertteller stellen. Die Butterfly Feingebäcke vorsichtig an die Seite des Mousse drücken.