



# Holsteiner Sanddorn Mousse mit weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Typisch „Holsteinisch“, neue überdacht, stimmig, mit Holunderbeeren

## Zutaten

- Für das Mousse:
  - 100 g weiße Schokolade
  - 1 Becher geschlagene Sahne
  - 40 g Sanddorn Pürrée oder Sanddornlikör
  - 4 Eigelbe
  - 50 g Zucker
  - Mark einer Vanillestange
  - 4 Blatt Gelatine
- Für das Holunderbeeren Kompott:
  - 200g frische, gestrippte oder T.K. Holunderbeeren
  - 80 g Zucker
  - Abrieb einer ½ Zitrone
  - Saft 1 Zitrone
  - 1/8 l trockener Weißwein
  - 2 cl Grenadin oder Kroatzbeere

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mousse:

### Schritt2

Zunächst die weiße Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen und die Gelatine in kaltem Wasser 3-4 min. einweichen, das Mark aus der auf geschnittenen Vanillestange kratzen.

### **Schritt3**

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark ebenfalls auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### **Schritt4**

Die gut ausgedrückte Gelatine und das Sanddorn Pürrée / Sanddornlikör dazu geben, etwas weiter schlagen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, dann die geschmolzene Schokolade verrühren, kalt stellen.

### **Schritt5**

Kurz vor dem Stocken / Anziehen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten luftig unterheben.

### **Schritt6**

Nunmehr in Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen, Rinnen oder in Nocken zu portionieren in einer Schüssel auskühlen lassen

### **Schritt7**

(2 - 3 Stunden im Kühlschrank)

### **Schritt8**

Das Holunderbeeren Kompott:

### **Schritt9**

Den Zucker zunächst trocken in einen ausreichen großen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Mit dem Weißwein, Zitronensaft und Abrieb, sowie Grenadin ablöschen und sirupartig reduzieren.

### **Schritt10**

Die Holunderbeeren dazu geben und 10 - 12 min. leise köcheln lassen, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden, auskühlen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das Holunderbeeren Kompott als Spiegel auf einem schönen Desserteller verteilen und „mittig“ die Mousse als Nocken placieren, mit einem Zitronenmelisse Blättchen ausgarnieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, neue überdacht, regional, weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-sanddorn-mousse-mit-weisser-schokolade/>