



Weißes Schokoladen Mousse mit glacierten Thymian Aprikosen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, eine moderne, stimmige Variante, ausprobieren

Zutaten

- 8 frische, vollreife Aprikosen, geviertelt
- 3 Tl Zucker
- 2 El Wasser
- Saft 1 kleinen Zitrone, etwas Zitronenabrieb
- 2 Cl Aprikosen Brand
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Für das weiße Schokoladen Mousse:
- 175 g weiße Schokolade, gehackt
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 200 ml Milch
- 250 g geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das weiße Schokoladen Mousse:

Schritt2

Die Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanillemark aufkochen und die zerbröckelte Schokolade dazu geben; zerfallen - auflösen.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine untermischen, etwas abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

In einem flachen Gefäß oder Schüssel, 2 - 3 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

(Um beim Anrichten schöne Nocken ausstechen zu können)

Schritt6

Die Thymian Aprikosen:

Schritt7

Den Zucker in einer ausreichend großen Pfanne goldgelb schmelzen und mit dem Wasser, Zitronensaft ablöschen. Zusammen kochen, Sirup ähnlich reduzieren. Den Thymian, Zitronenabrieb und Aprikosenbrand dazu geben und die Aprikosen nur kurz schwenken. Nicht zu weich werden lassen, "bissfest" halten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zum Anrichten einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen,

Schritt10

p. P. 2 schöne, glatte Nocken abstechen und dekorativ, versetzt auf die gekühlten Dessertteller geben, die Thymian Aprikosen drum herum verteilen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** weißes schokoladen mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-schokoladen-mousse-mit-glacierten-thymian-aprikosen/>