



# Weißes Schokoladen Mousse mit kandierten Pistazien auf Campari - Gelee

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Geliebte Bittersüße“, mit weißem Schoko - Mousse, eine ideale Kombination

## Zutaten

- Für das Campari - Gelee:
  - 125 ml Campari
  - 1 Tl Zucker
  - 2 Blatt weiße Gelatine
- Für das weißes Schokoladen Mousse:
  - 175 g weiße Schokolade, gehackt
  - 3 Blatt weiße Gelatine
  - 200 ml Milch
  - 250 g geschlagene Sahne
  - Mark 1 Vanillestange
  - 1 Prise Salz
  - 30 g geröstete Pistazien
  - 1 Tl Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Campari - Gelee:

### Schritt2

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, Den Campari mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine verrühren.

### **Schritt3**

In einem Schüsselchen ca. 2 - 3 Stunden kalt stellen, anschließend stürzen, fein hacken.

### **Schritt4**

Das Schokoladen Mousse:

### **Schritt5**

Die Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanillemark aufkochen und die zerbröckelte Schokolade dazu geben; zerfallen - auflösen . Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, etwas abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt6**

In einem höheren Gefäß oder Schüssel, (Um beim Anrichten schöne Nocken ausstechen zu können) 2 - 3 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt7**

(Damit die Mousse keinen Nebengeschmack annehmen kann)

### **Schritt8**

Die Pistazien in einer Stielpfanne ohne Fett mit 1 Tl Zucker goldbraun anrösten, etwas auskühlen lassen, grob hacken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Auf einem gekühlten Desserteller zunächst „mittig“ das

### **Schritt11**

grob gehackte Campari - Gelée verteilen.

### **Schritt12**

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, p.P. 2 schöne, glatte Nocken ausstechen und placieren.

### **Schritt13**

Die gehackten Pistazien drum herum streuen und Alles mit einem Zitronenmelisseblättchen garnieren

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-schokoladen-mousse-mit-kandierten-pistazien-auf-campari-gelee/>