

Weißer Mousse im Schokoladenmantel an Zimtpflaumen

Zutaten | 4 Portionen

200 g	weiße Kuvertüre
300 g	Sahne
100 g	dunkle Kuvertüre
1 Gl	Pflaumen
1 TL	Zimt
2 EL	Vanillepuddingpulver

Zubereitungszeit: 15 Min., eine Nacht kühlen

Zubereitung:

- Die Sahne steif schlagen.
- Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und unter die Sahne heben.
- In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
- Dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Etwas festere Folien in ca.10 cm breite und ca.20 cm lange Streifen schneiden, die warme dunkle Kuvertüre auf die Folienstreifen streichen und beide Ende verbinden (Büroklammer.o.ä.). Über Nacht im Kühlschrank stellen und am nächsten Tag die Folie entfernen und mit der weißen Mousse füllen.
- Die Pflaumen erhitzen, Vanillepudding mit etwas Wasser auflösen und unter die Pflaumen geben. Einmal aufkochen lassen.
- Mit Zimt bestreuen und zu der Mousse servieren.

Tipp:

Da die Schokolade in warmer Umgebung schnell schmilzt, kann die Mousse auch in eine Schale gefüllt und mit Zimtpflaumen bedeckt werden.
Schokoladenliebhaber rühren noch Schokostückchen in die weiße Mousse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 215,83 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
494 kcal	27,6 g	57,5 g	5,23 g	154 mg