

## Zartschmelzende Schokoladenmousse-Trilogie

Rezept für Personen

### Zutaten:

#### *Zartschmelzende Mousse Noir 64%*

180 g CAILLER Cuisine Noir 64%  
450 g flüssiger Rahm  
½ Kaffeelöffel Agar-Agar (oder 1 Blatt Gelatine)

#### *Zartschmelzende Mousse Lait*

250 g CAILLER Cuisine Lait  
450 g flüssiger Rahm  
½ Kaffeelöffel Agar-Agar (oder 1 Blatt Gelatine)

#### *Zartschmelzende Mousse Blanc*

160 g CAILLER Cuisine Blanc  
450 g flüssiger Rahm  
½ Kaffeelöffel Agar-Agar (oder 1 Blatt Gelatine)



### Zubereitung:

Eine Edelstahlschüssel für 10 Minuten in den Tiefkühler stellen

300 g des Rahms in die gekühlte Schüssel giessen, mit einem Handrührgerät nicht zu steif schlagen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Den Agar-Agar (oder die Gelatine) in die verbleibenden 150 g Rahm geben. Zum Kochen bringen und auf die gehackte Schokolade geben. Mit einem Schwingbesen vermischen, bis eine glatte und sämige Ganache entsteht.

In einer grossen Schüssel die Hälfte des geschlagenen Rahms mit der Ganache mischen und sanft umrühren, um sie zu lockern. Dann den Rest des Rahms dazugeben bis eine glatte und homogene Masse entsteht.

Die Mousse in die Gläschen geben und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Tipp 1: Die zartschmelzende Mousse mit Schokoladespänen oder Bricelets-Splittern dekorieren.

Tipp 2: Zur zartschmelzenden Mousse ein Schokoladenbricelet servieren.

Zubereitung: 15 min - Kühl stellen: 4 h