



Mousse au chocolat

Zubereitung

Eine Handvoll gehackte Minze in 200ml Sahne über Nacht kühl ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und erwärmen, nicht kochen.

200g weiße Schokolade mit Crunch darin schmelzen, umrühren und abkühlen lassen.

Weitere 200ml Sahne steif schlagen, mit 3 Blatt Gelatine nach Anleitung verbinden und unter die Creme ziehen.

In Gläser füllen und einige Stunden kalt stellen.