

Weißer Schokoladen-Mousse mit Pfeffer-Streuseln und Grapefruits

Zutaten für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 0,5 TL Szechuan-Pfeffer
- 80 g Puderzucker
- 80 g kalte Butter
- 3 Prisen Salz

Pfeffer mit Mehl in einem Mixer oder Blender fein zermahlen. Zucker, Butter und Salz zügig mit den Händen verkneten. Das gemixte Mehl dazugeben und zu groben Streuseln verkneten. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, dann Streusel darauf geben und 14-17 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Streusel auf dem Backblech mit einem Löffel vermischen. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen.

Zutaten für die Mousse (für 4-6 Gläser):

- 300 g weiße Schokolade
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Sahne
- 2 Prisen Salz
- 0,5 Bio-Orange

Schokolade klein hacken und mit Crème fraîche in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad langsam schmelzen. Dabei ständig vorsichtig rühren. Circa 1 Stunde kalt stellen. Sahne steif schlagen. Gekühlte Schokoladen-Mischung durchrühren und Salz und den Abrieb der Orange dazugeben. Sahne unterheben. Bis zum Servieren kalt stellen.

Fertigstellung:

- 2 Grapefruits
- alternativ: Orangen oder Maracujas
- einige Blätter Minze

Grapefruits inklusive der weißen Haut schälen und die Filets auslösen. Schokoladen-Mousse in Gläser füllen. Streusel und Grapefruitfilets darauf geben. Mit Minze dekoriert servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 05.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen