

# Weisse Schokomousse mit Himbeeren



## Zutaten

- 500 g Himbeeren
- 1 Zitrone
- 4 Esslöffel Staubzucker
- 200 g weisse Schokolade
- 250 g QimiQ
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 250 g Schlagrahm

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Himbeeren durch ein Sieb drücken.
2. Die Schale einer Zitrone abreiben und Zitrone ausdrücken. Schale, Saft und Staubzucker unter die passierten Himbeeren mischen. Dann die restlichen Himbeeren dazugeben.
3. Die weisse Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
4. QimiQ glatt rühren, Mascarpone, Zucker und geschmolzene Schokolade begeben und gut verrühren.
5. Den geschlagenen Rahm unterziehen.
6. Die Hälfte der Creme in Dessertschalen füllen, die Himbeeren darauf verteilen, die restliche Creme darüber geben.
7. Vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.