

Weiße Schoko-Mousse mit Haferflocken-Krokant

Man nehme für 4 Portionen:

100 g weiße Kuvertüre	in Stücke brechen oder schneiden
100 g Schmand	
175 ml Schlagsahne	125 ml für die Mousse, 50 ml für den Krokant
½ TL gemahlenen Kardamon	
75 g Zucker	
60 g Haferflocken	
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- 125 ml Sahne mit dem Kardamon steifschlagen. Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Beiseite nehmen und den Schmand unterheben. Anschließend die Sahne unterheben und 3 Stunden kaltstellen.
- Zucker in einem Topf schmelzen. Haferflocken und danach die restlichen 50 ml Sahne unterrühren. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen und 8-9 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, in Stücke brechen und mit der Schoko-Mousse servieren.

Quelle: essen & trinken, Sonderheft 4/2025, S. 126
Rezept erstellt: 11.11.2026