



## **WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT ERDBEERTOPPING**

### **ZUTATEN**

Für 4 Portionen

Zutaten

200 g iChoc White Vanilla  
400 ml gekühlte, vegane Schlagsahne  
½ TL gemahlene Agar-Agar  
250 g frische Erdbeeren

### **ZUBEREITUNG**

1. Die Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen lassen und glattrühren.
2. 100 ml Sahne in einem Topf mit dem Agar-Agar gut verrühren, dann aufkochen und 2 Minuten weiter köcheln lassen.
3. Etwas abgekühlt in die Schokolade einrühren.
4. Die restliche Sahne aufschlagen und nach und nach sehr vorsichtig, aber gleichmäßig unterziehen. Portionieren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Tag die Erdbeeren pürieren und als Topping auf die Mousse geben.