



# WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE-HIMBEEREN TÖRTCHEN

**Zubereitung: 35 Minuten**

**Abkühlungszeit: 4-5 Stunden, am besten über Nacht**

**Zutaten (für 4 Törtchen, 8cm Kuchenring)**

## **Für den Himbeer-Boden**

- 120g Himbeeren
- 6 Blatt Gelatine

## **Für das weisse Schokoladenmousse**

- 50g weisse Schokolade
- 250ml Vollrahm
- 1 Teelöffel Vanille Extrakt
- 4 Blätter Gelatine
- 28 Stück Kambly Butterfly Biscuit zum Dekorieren (7 pro Törtchen)

## **Zubereitung Himbeer-Boden**

1. Kuchenring mit Backpapier auslegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech platzieren.
2. Für den Himbeer Boden 6 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Himbeeren fein pürieren und in einem Topf erhitzen, eingeweichte Gelatine dazugeben und gut verrühren.
4. Himbeerpüree auf den Boden des Kuchenrings verteilen und 30 Minuten kaltstellen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Schokolade mit 100ml Vollrahm über einem Wasserbad schmelzen, Gelatine darin auflösen und Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7. 150ml Vollrahm steif schlagen und mit Schokoladenmischung vermengen.

8. Schokoladenmousse auf dem Himbeerboden verteilen und Törtchen 4-5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

9. Zum Servieren: Törtchen vorsichtig aus dem Kuchenring lösen und auf ein Dessertteller stellen. Die Butterfly Biscuits vorsichtig an die Seite des Mousse drücken.

