


# Sternen-Mousse

etwa 7 Portionen

 gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

100 g Zartbitterschokolade  
100 g weisse Schokolade  
5 dl Rahm  
6 Stk. Eiweiss  
80 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Tortengelée  
klar

**Garnitur:**

250 g Waldbeeren, tiefgekühlt

**1 Zubereitung:**

Die Zartbitterschokolade sowie die weisse Schokolade im Wasserbad getrennt schmelzen. Den Rahm steif schlagen. Das Eiweiss mit dem Zucker im heissen Wasserbad aufschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist, dann zu steifem Schnee schlagen. Den Tortenguss kurz einrühren. Die Hälfte des Eischnees in eine Schüssel geben und die Zartbitterschokolade daruntertermischen. In die andere Hälfte die weisse Schokolade mischen.

Jeweils die Hälfte des Rahms unter die Zartbittermasse und die weisse Masse mischen. Die Mousses jeweils in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle füllen. Auf Desserttellern übereinander abwechselnd einen dunklen und einen weissen Stern dekorieren.

**2 Garnitur:**

Für die Beilage die tiefgekühlten Beeren auftauen (evtl. erwärmen) und den Stern vor dem Servieren beliebig dekorieren.