

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



## Milchschokoladen-Mousse mit pochiertem Rhabarber im Himbeersud

**Koch: Aaron Priewasser**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Mousse

- 100 g Butter
- 400 g Obers
- 60 g Honig
- 240 g Milchschokolade (gehackt)
- Pyramidensalz (Salzflocken)

Für den Rhabarber im Himbeersud

- 400 g Rhabarber
- 50 g Kristallzucker
- 200 ml Rhabarbersaft
- 50 ml Wasser
- 50 g frische Himbeeren

Für die Garnitur

- frische Erdbeeren
- frische Himbeeren
- frische Ribisel

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für die Mousse die Butter in einem Topf langsam bräunen lassen und dann vom Herd nehmen. Das Obers in einem Topf aufkochen lassen. Die gehackte Milkschokolade und den Honig in eine Schüssel geben und das Obers darauf gießen. Dann noch ein paar Flocken Pyramidensalz begeben, gut durchrühren und die Milkschokoladen-Masse im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Für den Himbeersud den Kristallzucker, den Rhabarbersaft, das Wasser und die frischen Himbeeren in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.
3. Dann den frischen Rhabarber waschen, schälen und in 7 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke zirka 5 Minuten in dem Himbeersud ziehen lassen.
4. Nun die Milkschokoladen-Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in der Küchenmaschine zu einer luftigen Mousse aufschlagen – Achtung, nicht überschlagen.
5. Zum Schluss die Milkschokoladen-Mousse in einem tiefen Teller anrichten und je 3 Rhabarberstücke aus dem Himbeersud darauflegen. Die Beeren waschen und die Mousse damit garnieren.