

Weißer Schokomousse mit Himbeeren und Amarettini

Ein einfaches und dennoch leckeres Dessert ist diese weiße Schokomousse. Fruchtig, cremig und fix gezaubert. So wie jeder mag noch verfeinert mit nem Schuss Amaretto oder Himbeerlimes. Probiert's aus!

200 g weiße Schokolade **6 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

50 g Sahne **4 Min./37°C/Stufe 3** schmelzen.

500 g Magerquark

150 g Sahne

3 Spritzer Zitrone **30 Sek./Stufe 5** verrühren und auf *8 Dessergläser* verteilen.

150 g TK Himbeeren **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und auch über die Mousse verteilen.

50 g zerkleinerte Amarettini.. über die Himbeeren streuen.