

Verpoorten Schneehasen: Cremiges Löffeldessert mit weißem Schokoladen-Punsch-Gewürzmousse und Marzipan

Zutaten

Für ca. 10 Schneehasen:

Für das Mousse:

125 g weiße Schokolade
125 g Creme double
Abrieb einer unbehandelten Orange
1 Msp gemahlene Vanille
1 Msp Zimt
40 ml VERPOORTEN-Punsch
200 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pkg Sahnesteif

Für die Dekoration:

125 g Marzipanrohmasse
Zartbitterschokolade
Mandelsplitter
Glasnudeln

Zubereitung

Für das Mousse:

Die weiße Schokolade auf einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den VERPOORTEN-Punsch, Creme double, Orangenschalenabrieb sowie die Gewürze verquirlen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade ziehen. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Das Mousse in eine Schüssel füllen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Kugelförmig portionieren und auf großen Löffeln anrichten.

Für die Dekoration:

Marzipan zu Kugeln für Kopf und Stummelschwanz der Schneehasen formen. Mandelsplitter für die Ohren verwenden. Das Gesicht mit geschmolzener Zartbitterschokolade aufzeichnen und die Schnurrbarthaare mit Glasnudeln nachbilden.



[Link zum Rezept: Verpoorten Schneehasen: Cremiges Löffeldessert mit weißem Schokoladen-Punsch-Gewürzmousse und Marzipan](#)