

Blitzschnelle weiße Schokomousse mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Yellow stripes"

Zutaten

Blitzschnelle weiße Schokomousse mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Yellow stripes"

Für 4 VERPOORTEN-Dessertgläser:

- 400 g Pfirsichhälften (a. d. Dose, gezuckert)
- 160 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 300 g weiße Schokolade
- 8 EL Sahne
- 400 g Mascarpone
- 1 Handvoll kleine Minzblättchen (gewaschen und getrocknet)



Zubereitung

Pfirsichhälften abtropfen lassen, 1 Pfirsichhälfte in 4 gleichgroße Spalten schneiden und beiseitelegen. Restliche Pfirsichhälften grob würfeln. Fruchtwürfel mit 80 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja fein pürieren.

50 g weiße Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen schneiden. Restliche weiße Schokolade grob hacken, mit Sahne bei kleiner Hitze schmelzen lassen, alles gut verrühren. Sahne-Schoko-Mix zum Mascarpone geben und gründlich untermischen.

Schoko-Mousse und Pfirsichpüree abwechselnd in 4 VERPOORTEN-Dessertgläser schichten. Mit einer Schicht weißer Schokomousse abschließen. Jedes Glas mit je 20 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja beträufeln und mit weißen Schokoröllchen, Pfirsichspalten und Minzblättchen anrichten.

[Link zum Rezept: Blitzschnelle weiße Schokomousse mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja "Yellow stripes"](#)