

Honig-Schokomousse Dessert

zutaten

für ca. 4-5 Gläser

für den Florentiner-Crunch:

40 g Butter

40 ml Schlagobers

1 EL Rohrzucker

1 EL Darbo Waldhonig

50 g Mandelblättchen

30 Mandeln gestiftet

1 Prise Salz

ev. Mandel-Krokant

für die Deko: 30 g Zartbitterkuvertüre

für das Schokomousse:

100 g Mascarpone

100 g griechisches Joghurt 10% Fett

1 EL Darbo Waldhonig

120 ml Schlagobers

70 g Zartbitterkuvertüre (gute Qualität!)



zubereitung

Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Für den Florentiner-Crunch Butter, Schlagobers, Zucker, Salz und Honig in einem kleinen Topf aufkochen und etwa eine Minute bei geringer Hitze einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Mandeln unterrühren. Masse auf das Blech geben und dünn verstreichen. Ca. 12 Minuten mittelbraun backen. Die Schokolade schmelzen lassen und mit einer Gabel auf der Mandelmasse verteilen. Kühl stellen. Bei Bedarf dann in Rauten oder kleine Stücke schneiden.

Für das Schokomousse Zartbitterkuvertüre in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Mascarpone, Joghurt und Honig in einer Schüssel mit dem Handmixer glatt rühren. Die Kuvertüre nun nach und nach unterrühren. Schlagobers steif schlagen, dann vorsichtig unter die Creme heben. Die fertige Honig-Schokomousse auf etwa 5-6 Gläser verteilen und mind. 2 h kühl stellen, besser aber über Nacht. Vor dem Servieren noch nach Belieben mit Florentiner-Crunch garnieren. Kühl genießen.