

## Weißer Mousse au Chocolat mit Basilikum-Pesto



### Zutaten für 4 Personen:

Dessert-Gläser  
20 g weiße Schokolade,  
geraspelt  
frische Beeren

für das Pesto:  
1 Bund Basilikum  
40 g weiße Schokolade,  
geraspelt  
2 EL Traubenkernöl  
1,5 EL Zitronensaft  
10 g Pinienkerne  
1 Prise Salz  
1–2 Msp. Chocafé

für die Mousse  
au Chocolat:  
100 g weiße Schokolade  
100 g Schlagsahne

### Unser Tipp

Chocafé kann ebenfalls  
durch 2 Msp. Ras El  
Hanout oder Kebsa  
ersetzt werden.

### Zubereitung

für das Pesto:

Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, kurz abbrausen und sehr gründlich trocknen. Die Pinienkerne fein hacken und mit den restlichen Zutaten für das Pesto in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

für die Mousse:

Die Sahne cremig schlagen und kühl stellen. Anschließend die zerkleinerte Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen und die Sahne unterheben.

Die Mousse und das Pesto abwechselnd in feinen Schichten in Dessert-Gläser füllen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Schokoladenraspeln garnieren.

