

## **Weißer Schokomousse mit Ananas**

### **Zutaten (für 4-5 Portionen):**

- 175 g weiße Schokolade
- 150 g Schmand
- 250 g Sahne
- 1 frische Ananas
- 2 EL Butter
- 2 EL „rische's Schleckermäulchen“

### **Zubereitung:**

- Schokolade in kleine Stücke schneiden, im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Sahne und Schmand unter die abgekühlte Schokolade rühren und in eine flache Form füllen.
- Masse im Kühlschrank ca. 1,5 Stunden fest werden lassen.
- In der Zwischenzeit Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und die Ananas in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Ca. 10 Minuten vor dem Anrichten des Desserts die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Ananasscheiben von beiden Seiten in der Pfanne braten.
- Anrichten: Einen Löffel in heißes Wasser tauchen und mit dem Löffel von der Mousse Nocken abstechen. Mousse-Nocken zusammen mit der gebratenen Ananas anrichten.
- Zum Schluss „rische's Schleckermäulchen“ über die Ananas streuen.