



## Marmorierte Teemousse

### Zutaten für 8 Portionen:

Teemousse:

4 Blatt weiße Gelatine

1 Teebeutel Meßmer Südafrikanischer  
Ovambo

je 150 g weiße Kuvertüre und Zartbitter-  
Kuvertüre

500 g Schlagsahne

2 Eier

2 Eigelb

1 EL Zucker

1/2 TL Zimtpulver

250 g grüne und blaue Weintrauben

3 EL Ahornsirup

evtl. weiße Schokoröllchen zum Garnieren



Foto: Meßmer

Download: [www.OTG.de](http://www.OTG.de)

Wir machen mehr aus Tee/  
Rezepte/Desserts

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Teebeutel mit 100 ml kochendem Wasser überbrühen. 6 Minuten ziehen lassen, dann den Teebeutel entfernen. Gelatine darin auflösen. Beide Kuvertüresorten getrennt klein hacken und getrennt im Wasserbad schmelzen. Sahne sehr steif schlagen und kalt stellen. Eier, Eigelb und Zucker in einer Edelstahlschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts über Wasserdampf weißschaumig aufschlagen. Tee unterrühren. Die Eimasse auf 2 Schüsseln verteilen. In die eine Portion die flüssige weiße Kuvertüre rühren, in die andere Portion die flüssige Zartbitter-Kuvertüre und das Zimtpulver rühren. Sobald die Ei-Schokoladen-Massen fest werden, jeweils die Hälfte der Sahne unterheben. Beide Schokoladenmassen zügig abwechselnd in eine große Schüssel füllen, so dass 5-6 Schichten entstehen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren die Weintrauben halbieren und nach Bedarf entkernen. Mit Ahornsirup beträufeln. Einen Esslöffel in warmes Wasser tauchen und aus der Mousse Nocken abstechen. Die Nocken mit einigen Weintrauben auf Tellern anrichten. Eventuell mit weißen Schokoröllchen garnieren.

Pro Portion ca. 445 kcal / 1862 kJ, 7 g Eiweiß, 29 g Kohlenhydrate, 34 g Fett

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Foto- bzw. Rezepthinweise. –  
Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

### Pressekontakt:

PR

Ostfriesische Tee Gesellschaft  
GmbH & Co. KG  
Am Bauhof 13 - 15  
21218 Seevetal

Tel.: +49 4105/504-0  
Fax: +49 4105/624-0  
E-Mail: [pr@LSH-AG.de](mailto:pr@LSH-AG.de)  
[www.OTG.de](http://www.OTG.de)