



## Schokoladenmousse mit Bimenthol® Original und Schnee

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten:

2 Päckchen Bimenthol® Original Wohltubonbons® vom Bonbonmeister® Kaiser  
150 ml Wasser  
1 Blatt Gelatine  
150 g dunkle Schokolade  
100 g QimiQ  
150 g Sahne  
1 kleiner Bund Pfefferminze oder Minze

### Zubereitung:

5 Stück Kaiser Bimenthol® Original Wohltubonbons® einfrieren und nach ca. 3 Stunden Gefrierzeit im Mörser rasch zu feinem Pulver zerkleinern bzw. mahlen.  
Das Bimenthol® „Schneepulver“ wieder einfrieren.

Für das Schokoladenmousse kleine Gläser zum Einfüllen vorbereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bereitstellen.

5 Stück Kaiser Bimenthol® Original Wohltubonbons® im Mörser klein-mahlen und in 150 ml Wasser aufkochen, die Bonbons auflösen und den Bonbonsirup lauwarm bereitstellen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im lauwarmen Bonbonsirup auflösen.  
Die dunkle Schokolade klein schneiden und bei geringer Hitze erwärmen.

Das zimmerwarme QimiQ einrühren und die Masse lippenwarm abkühlen lassen.

Die Sahne fast steif schlagen und unter die vorbereitete Schokomasse ziehen.

Wenig Schokoladenmousse in die Gläser einfüllen und dazwischen vom Bonbonsirup dazugeben. Wieder Schokoladenmousse sowie Bonbonsirup einfüllen und mit einem Sahneklecks abschließen.



*Der Bonbonmeister*

THOMAS SIXT  
GOURMET COMPANY

Die Gläser mindestens eine Stunde kalt stellen, vor dem Servieren mit Minze und Bimenthal®-Schnee dekorieren und servieren.



**Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.**



## **Kochen ist eine Kunst.**

Es geht um Aromen und Mengen,  
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden  
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und  
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,  
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen  
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man  
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?  
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen  
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

*Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.*