



Himbeermousse im Schokoladenmantel

Die Himbeermousse im Schokoladenmantel wird mit weißer Schokoladenmousse und Crème Caramel serviert. – Frucht trifft Süße - ein Genuss für Auge und Gaumen!

6 Personen

WEISSE SCHOKOLADEN- MOUSSE:

100 g	Schlagsahne
100 g	Kuvertüre (weiß)
1	Eiweiß
1 Prise	Salz
30 g	Zucker
2 EL	Crème Caramel au Beurre Salé
1 EL	Sahne

HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENMANTEL:

100 g	Kuvertüre (halbbitter)
3 Blatt	Gelatine
100 g	Schlagsahne
250 g	Himbeeren
3 EL	Puderzucker
	Saft von 1/2 Zitrone
50 g	Zucker
125 g	Mascarpone

DES WEITEREN:

12	frische Himbeeren
	Balsamicoreduktion und
	Minze zur Garnitur

1 WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE: Für die weiße Schokoladenmousse Schlagsahne cremig schlagen und kühl stellen. Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Eiweiß mit Salz cremig steif schlagen. Zucker nach und nach dazugeben. Lauwarme Kuvertüre vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Sahne unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

2 SCHOKOLADENMANTEL: In der Zwischenzeit Schokolade temperieren. Dazu die Kuvertüre auf einer Marmorplatte tablieren. Die dunkle Kuvertüre in einer kleinen Kasserolle schmelzen lassen. Etwa 2/3 der Kuvertüre auf die Marmorplatte geben und mit Hilfe eines Spachtels ständig in Bewegung halten. (Am einfachsten ist es, wenn die Schokolade abwechselnd über die Arbeitsfläche verstrichen und dann wieder zur Mitte zusammengeschoben wird). Sobald die Kuvertüre sich verdickt (bei ca. 27°C bis 28°C für dunkle Schokolade), hat die Kristallisation begonnen.

3 Die vorkristallisierte Schokolade wieder zurück in die im Topf verbliebenen Schokolade geben und gut umrühren, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht. Idealerweise hat die Schokolade jetzt eine Temperatur von 31°C bis etwa 32°C, für dunkle Schokolade. (Die Schokolade kann jetzt zum Beispiel zum Überziehen von Pralinen verwendet werden.) – Ist die Temperatur noch zu hoch, muss man erneut einen Teil der Schokolade auf der Marmorplatte bearbeiten und wieder zurückgeben. – Dickt die Masse während der Verarbeitung zu stark ein, vorsichtig etwas erwärmen. Darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird, da sonst erneut temperiert werden muss.

4 Plastikstreifen (4 × 16 cm) mit der temperierten Kuvertüre bestreichen, zu einem Ring formen und mit einer Büroklammer fixieren. Abkühlen und fest werden lassen.

5 Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne cremig schlagen und beiseite stellen. ¾ der Himbeeren mit Puderzucker fein mixen und passieren. Zitronensaft mit Zucker aufkochen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Zitronensaftmischung auflösen. Mascarpone darin mit ¾ des Himbeermark glattrühren. Sahne nach

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

und nach unterheben. Himbeermousse in die vorbereiteten Schokoladenringe füllen und ca. 2 Stunde kaltstellen.

Die fertige Crème Caramel au Beurre Salé* etwas erwärmen und mit einem Esslöffel Sahne glattrühren - Für weitere Verwendung zur Seite stellen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN: Die Himbeermousse aus dem Kühlschrank nehmen und die Plastikringe entfernen.

Kreisförmig über dem zweiten Drittel des Tellers mit der Balsamicoreduktion eine Spirale ziehen. Je 1 Mousse auf dem gekühltem Teller in diesem Drittel anrichten. Weißes Schokoladenmousse daneben platzieren. Einen Teelöffel Karamell halb darüber geben.

Gleicherweise über die Hälfte der Himbeermousse das restliche Püree der Himbeeren geben. Mit Himbeeren und Minze attraktiv garnieren und sofort servieren.

TIPP: Für das Dessert bis zum Servieren etwa 4 Stunden einplanen. - Die Plastikstreifen am besten aus einer Overhead-Folie schneiden.

* *Das Rezept für die Crème Caramel au Beurre Salé findest Du im Rezept-Register.*