

Rezept Weisses Tonkabohnen- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren-Coulis

Zutaten (4 - 6 Personen)

Mousse

300 g Weiße Kuvertüre
6 Blatt Gelatine
2 EL Rum
8 Eier (M)
160 g Tonkabohnen Zucker
400 g Sahne

Kuvertüre in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen und währenddessen die Sahne mit 50 g Zucker cremig aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker steif aufschlagen. Eigelbe mit 60 g Zucker über einem Wasserbad „zur Rose“ schaumig aufschlagen. Den Rum erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die temperierte Kuvertüre auf die aufgeschlagene Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Die aufgelöste Gelatine ebenfalls unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Schokoladen Mousse in die gewünschten Gläser oder Schalen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

TIPP: Man kann die Mousse auch in ein größeres Gefäß füllen, mindestens 6 Stunden kühlen und mit einem Löffel Nocken ausstechen.



Himbeer-Coulis
100 g Zucker
50 ml Wasser
350 g Himbeeren TK

Zucker mit Wasser aufkochen. Himbeeren antauen lassen, mit dem Zuckersirup fein pürieren. Himbeersauce durch ein feines Haarsieb streichen.

