Mousse Variation

mit Beerenragout (von Didi Maier)

Anleitung

Weißes Schokomousse und Nougatmousse

1. Ei, Eigelbe und Zucker schaumig aufschlagen.

2. Weiße Schokolade (beim Nougatmousse: Nougat und Milchschokolade) schmelzen und in die Eimischung rühren.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in etwas Schlagobers auflösen. anschließend der Schokomasse beigeben.

4. Das restliche Obers cremig aufschlagen und ebenso unter die Masse heben.

Beerenragout

5. Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Wasser ablöschen, anschließend Beeren und Gewürze dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das Beerenragout mit der Gelatine binden.

TIPP: Die beiden Mousses in einem Martiniglas übereinanderschichten. Mit dem Beerenragout als Topping und nach Geschmack mit etwas Vanilleeis servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche

Benötigte Zutaten

Weißes Schokomousse

1 Stück	Ei
2 Stück	Eigelb
200 g	Weiße Schokolade
300 ml	Premium Schlagobers
3 Blätter	Gelatine

Nougatmousse

1 Stück	Ei
2 Stück	Eigelb
40 g	Zucker
80 g	Nougat
40 g	Milchschokolade
150 ml	Premium Schlagobers
3 Blätter	Gelatine

Beerenragout

10 EL	Rote Beeren
2 EL	Zucker
250 ml	Rotwein
250 ml	Wasser
2 Blätter	Gelatine
1 EL	Zitronensaft
	nach Geschmack
	Sternanis
	Wacholderbeeren
	Zimtstangen
	Piment