



Mousse Variation mit Beerenragout

Anleitung

Weißes Schokomousse und Nougatmousse Ei, Eigelbe und Zucker schaumig aufschlagen. Weiße Schokolade (beim Nougatmousse: Nougat und Milkschokolade) schmelzen und in die Eimischung rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in etwas Schlagobers auflösen. anschließend der Schokomasse beigegeben. Das restliche Obers cremig aufschlagen und ebenso unter die Masse heben. Beerenragout 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. TIPPDie beiden Mousses in einem Martiniglas übereinanderschichten. Mit dem Beerenragout als Topping und nach Geschmack mit etwas Vanilleeis servieren.

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 Milkschokolade

150 ml **Premium Schlagobers**

3 Blätter Gelatine



Ein Rezept von
Didi Maier



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