



## Mousse Variation

mit Beerenragout (von Didi Maier)

### 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.

TIPP

Die 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	Weißer 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