

Dattel - Mousse - mit Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Dattelpüree
1	Ltr.	V - Milch
200	Gramm	Marzipan
6		Amaretto (Likör)
350	Gramm	Zucker
15	Blätter	Gelatine
1	kg	Kilo geschlagene Sahne
100	Gramm	Kleingeschnittene Datteln

Anleitung:

Datteln entkernen und in der Moulinette pürieren. Nun den Dattelpüree durch ein Haarsieb streichen es sollten 350g sein, dementsprechend mehr entkernen. Milch und Zucker leicht erwärmen die eingeweichte Gelatine, Likör und das Fruchtpüree zugeben. Ist die Creme am gelieren die geschlagene Sahne zugeben und zum Schluss die Marzipanrohmasse in kleine Würfel geschnitten zugeben umfüllen und kühlen.

Garnitur: Auf Teller, Nocken von Mousse an Vanillesauce, 2-3 Feigen entkernt mit Marzipanrohmasse gefüllt wieder zusammengeklappt und mit weisser mit krokant vermischte Schokolade überziehen, mit dunkler Schokolade überspinnen.

Im Glas, sogleich mit einem Spritzbeutel ins Glas spritzen, kühlen und mit der gleichen Garnitur versehen wie oben.

:Stichworte : Alkohol, Feigen, Früchte
:Erfasser :Konrad Heizmann 10,02,04
:Notizen (*) :

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann