

# Fürst - Pückler - Mous 1

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *SCHICHT 1...*

---

500	Gramm	Frische pasierte Himbeeren
2	Stücke	Eigelb
75	Gramm	Zucker
4		Himbeergeist
250	Gramm	Geschlagene Sahne

## *SCHICHT 2...*

---

200	Gramm	Dunkle Kuvertuere aufgelöst
10	Stücke	Eiweiss
30	Gramm	Zucker
250	Gramm	Geschlagene Sahne

## *SCHICHT 3...*

---

90	Gramm	Butter geschmeidig mit
15	Gramm	Puderzucker
		Schaumig rühren
4	Stücke	Eigelb nach und nach zugeben
30	Gramm	Bacardie zugeben und
190	Gramm	Temperierte weisse
		Kuvertuere
		Die Zutaten richtig
		Temperiert zugeben
		Zum Schluss
400	Gramm	Geschlagene Sahne
		Vorsichtig unterziehen

### Anleitung:

Die Zutaten wie im Rezept beschrieben jeweils für eine Schicht verarbeiten. Die Mous beginnend mit Schokolade, dann Himbeer und zum Schluss Weises Mous. Schichtweise in mit Plastikfolie ausgelegte Königskuchenform einfüllen. Ist die Kuchenform voll, dann mit Folie schliessen und gut kühlen. Tipp: die Mous nach einander zubereiten, so dass die unterste Schicht schon etwas angezogen hat, eventuell kurz frosten, dann die nächste Lage herstellen und einfüllen.

Garnitur :

Auf Teller, Mous in etwa 1 1/2 cm dicke scheiben schneiden und auf dem Teller mit Früchtekompott anrichten. Sahnerosette Silberperle.

Im Glas, Mous schichtweise ins Glas füllen. Sahnerosette. Schokoladenornament.