

Gewürz - Mous 2

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Milch
175	Gramm	Honig
175	Gramm	Zucker
1	Stück	Zitrone und Orange Unbehandelt abgerie
8	Stücke	Eigelb Obenstehendes zur Rose Abziehen,dann
12	Blätter	Eingeweichte Gelatine Zugeben und
1	Pack.	Lebkuchengewürz (evtl. mehr)
25	Gramm	Kakao
10	Gramm	Zimt gemahlen
1	Stück	Vanilleschote, das Mark
50	Gramm	Haselnusspaste und
5	Gramm	Nelken hinzurühren Ist die Kreme fasst kalt dann...
3/4	Ltr.	Geschlagene Sahne
50	Gramm	Kandierter gehackter Ingwer

Anleitung:

Siehe Rezeptaufstellung. Mous in runde Kuchenringe die mit einem dünnen Sacherboden belegt sind 3/4 hoch einfüllen und kühlen. Nach dem kühlen 6 - 8 Std.mit temperierter weisser Kuvertuere ein Gitternetz aufspritzen den Ring entfernen(mit einem warmen Messer ausschneiden. Nun den Kuchen einteilen 14 oder 16 Stücke.Mit einem in heisses Wasser getauchtem Messer vorsichtig schneiden damit das Kuvertüregitter nicht bricht.

Garnitur : Auf Teller,Kuchenstücke mit Glüweinschaum und Mandelmakronen anrichten. Im Glas,einspritzen obenauf mit Vanillesauce die mit ähnlichem Gewürz gewürzt ist und Sahnerosette Orangeatstücke.