

Schokoladen - Pfefferminz 1

Zutaten für: 1 Rezept

1/8	Ltr.	V - MILch
2	Stücke	Eigelb
300	Gramm	Dunkle oder weisse Kuvertüre
40	ml	Pfefferminzlikör
1/4	Pack.	After Eyght in kleine Stücke hacken Vtl. 2 dr Pfefferminzöl muss nicht Unbedingt sein (evtl. mehr GELEEPLATTE...
1/2	Ltr.	Fruchtsaft, Z.B. Grapefruit, Orange, Multivitamin oder ähnlichem.
10	Blätter	Gelatine
250	Gramm	Früchte gleich geschnitten, Auser Beeren

Anleitung:

Milch mit Eigelb zu Rose aufschlagen, Kuvertüre und Likör zugeben, etwas abkühlen und die geschlagene Sahne und die mit etwas Zucker zu steifem Eiweisschnee geschlagene Eiweiss vorsichtig mit der Creme vermischen. Anschliessend die Schokoladenstücke zugeben und kühl stellen.

Gelee: Gelatine in Wasser einweichen. Saft lauwarm erwärmen, die Früchte zugeben und auf einem Tablett oder Backblech mit Plastikfolie belegt, dabei die Ränder so verlegen, dass nicht darüber laufen kann, schütten. Die Flüssigkeit mit den Früchten sollte etwa 1/2 cm hoch stehen. Die Früchte eventuell etwas verteilen und die Platte stehen lassen bis die Flüssigkeit geliert hat. Dann oder gleich kalt stellen. Entweder die Geleedecke mit einem runden Ausstecher, 10cm Durchmesser oder eine "scharfkantige Kaffetasche" dabei 2 Teile neben/etwas aufeinander legen. Darauf die Mousnocken anrichten.

Garnitur :

Im Glas, gleich mit einem grossen Spritzbeutel in die Gläser füllen und kühlen. Mit einem Täfelchen After Eyght eingesteckt und einem Minzeplättchen ausgarnieren.

Auf Teller, 2 - 3 Mousnocken nachdem abkühlen in der Schüssel mit einem in warmen Wasser getauchten Esslöffel abstechen und auf dem Teller mit Geleeplatte aus Früchten auflegen. Puderzucker.
Hippengebäck.