

Schokoladen - Rotwein - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Vollmilchkuvertuere
300	Gramm	Dunkle Kuvertuere
1/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
4	Stücke	Eigelb
40	ml	Rotweintrester oder Weinbrand
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss
2		Esl Zucker

Anleitung:

Kuvertuere klein schneiden. Rotwein mit Eigelb auf dem Feuer zur Rose aufschlagen. Die gehackte Kuvertuere zugeben und auflösen, evtl. etwas abkühlen. Weinbrand zugeben, die Masse sollte noch flüssig sein, sonst noch etwas anwärmen. Nun die nicht zu fest geschlagene Sahne und das mit etwas Zucker zu steifem Eischnee aufgeschlagenem Eiweiss zugeben. Alles gut vermischen und umfüllen und kühlen.

Garnitur:

Im Glas, Masse evtl. etwas anziehen lassen, 10 min kalt stellen. Dann mit Spritzbeutel mit grosser Sterntülle Rosette ins Glas spritzen. Zuvor etwas Vanillesauce reingeben, anschliessend kalt stellen.