

Trüffel - Mousse - Dunkel

Zutaten für: 10 Personen

| FÜR DIE MOUS... | | |
|-----------------|--------|--------------------|
| 300 | Gramm | Vollmilchkuvertüre |
| 150 | Gramm | Dunkle Kuvertüre |
| 150 | Gramm | Nougat |
| 1/4 | Ltr. | V - Milch |
| 4 | Stücke | Eigelb |
| 40 | ml | Cointreau |
| 8 | Stücke | Eiweiss |
| 80 | Gramm | Zucker |
| 500 | Gramm | Geschlagene Sahne |

FÜR DIE TRÜEFFEL - RASPEL...

| | | |
|-----|-------|--------------------|
| 250 | Gramm | Nougat |
| 75 | Gramm | Flüssige Kuvertüre |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 25 | ml | Rum |

Anleitung:

Achtung Grosse Menge !

Kuvertüren klein schneiden, Milch erhitzen mit Eigelb zu Rose aufschlagen. Nun die Kuvertüre mit dem Nougat zugeben und so lange rühren bis alles sich aufgelöst hat. Den Cointreau hinzu, Eiweiss zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Nun noch die nicht zu fest geschlagene Sahne zugeben und in Behälter abfüllen, wie Schüsseln, Gläser ect.

Garnitur : Trüffel - Mous in Gläser einfüllen und kalt stellen, dann die Oberfläche mit den Trüffelraspel bestreuen. Sahnerosette mit Melbasauce oder Caramelisierte Marone.

T R Ü E F F E L R A S P E L : Nougat und flüssige Kuvertüre vermischen, dann mit den Restlichen Zutaten vermischen und durch ein Korintensieb auf ein kaltes Backofenblech drücken und kalt stellen.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann