

Mango - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker mit
100	ml	Wasser
		Auf kochen 125° C (Zuckerthermometer)
8	Stücke	Eiweiss zu Eischnee Schlagen u. d. heisse Zuckerlösung zugeben
1	kg	Mangomark (TK) Langsam zugeben
6	Blätter	Gelatine aufgelöst auch Zugeben Masse, sollte sie noch zu Warm sein langsam Weiterrühren, dann
1	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Zuckerkochen auf 125°C mit einem Zuckerthermometer die Temperatur messen! Man setzt den Zucker mit dem Wasser in einem schmalen hohen Topf aufs Feuer und lässt die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze kochen, gelegentlich mit einem in warmem Wasser getauchtem hitzebeständigen Pinsel (kein Plastik) den Topfinnenrand nach unten hin abwaschen. Dadurch wird die Zuckerkristallisierung verhindert. Den Zuckerthermometer stellt man in den Topf. Vorsicht das nicht alles umfällt !!! Wenn kein Zuckerthermometer vorhanden ist! Die Zuckerlösung ist noch Weiss, kocht etwa schon 5 Min, hat eventuell schon 110-115°C.

ACHTUNG DIE " HEISSE FLÜSSIGKEIT " AB JETZT NICHT MIT DER HAUT IN BERÜHRUNG BRINGEN ODER PROBIEREN VERBRENNUNGSGEFAHR !

Nun einen Holzkochlöffel in die kochende Flüssigkeit tauchen und den selben mit der Zuckerlösung im kalten Wasser kurz abschrecken. Ist die Zuckerlösung am Kochlöffel klebrig hart und man kann gerade noch durchbeissen, dann ist der Zucker richtig gekocht, ist die Zuckerprobe noch weich, noch etwas weiterkochen, ist sie jedoch glasig dabei ist die Farbe schon bräunlich, wurde zu lange gekocht, dann zu Caramel weiter kochen, etwas flüssige Sahne zugeben und auf ein geöltes Backblech schütten. Im lauwarmen Zustand mit einem großen Messer schneiden bzw. durchdrücken und Caramellbonbons machen und noch mal von vorne. Wenn der Zucker richtig ist, den Topf mit Inhalt kurz in warmes Wasser tauchen (abschrecken) Das Eiweiss in der Anschlagmaschine fassen aufschlagen, dann den heißen Zuckersirup in dünnem Strahl bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagend zugeben, bis der Zucker aufgebraucht ist. Das Eiweiß sollte dann richtig aufgeschlagen und ein Messerschnitt gut sichtbar sein. Eventuell noch einen Moment langsam weiter schlagen. Dann die aufgelöste Gelatine und das Mangomark zugeben. Ist die Creme abgekühlt, eventuell im Eiswasser langsam kalt rühren, dann die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen von Hand unterheben. Die Mousse in entsprechende Behälter abfüllen und kühlen.

Guten Appetit !