

Schokoladen - Mousse 10

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Eigelb
520	Gramm	Kuvertuere (35° C)
150	Gramm	Läuterzucker (70 g Wasser Mit 80g Zucker 5 min Kochen.)
150	ml	Flüssige Sahne
760	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Kuvertüre entsprechend zerkleinern und in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Eigelb mit dem heissen Läuterzucker schaumig schlagen. Flüssige Sahne zugeben und die aufgelöste Kuvertüre zugeben. Die Masse etwas abkühlen, sie sollte noch flüssig sein, dann die geschlagene Sahne zugeben und kalt stellen.

Garnitur :

Mous in Ziegelform (Parfait) einfüllen und durchkühlen. Weichkrokantrezept in Pralinendatei. Weichkrokantplatten in der breite eine Parfaitform herstellen. In entsprechende Länge abtrennen ca. 2-3cm abtrennen (kommt auf die Füllhöhe in der Form darauf an) und mit etwas abstand zur vorherigen oben auflegen. Boden mit ganzem Biskuitrollladenstück belegen. Aus der Form schneiden und in Grösse der Krokantplatten schneiden, auf Teller setzen. Nebenan Früchte mit Vanillesauce geben.

:Stichworte : Alkoholfrei, Eier, Mous, Schokolade