

Schokoladen - Mousse - Dreierlei

Zutaten für: 12 Portionen

1.

200	Gramm	Dunkle Schokolade
2		Eigelb
300	ml	Rahm
1	Pack.	Vanillezucker

2.

200	Gramm	Milchschokolade
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eigelb
300	ml	Rahm
4	Essl.	Grand Marnier
1	Blatt	Gelatine in kaltem Wasser eingelegt

3.

100	Gramm	Weisse Schokolade
3	Essl.	Wasser
150	ml	Rahm
2	Blätter	Gelatine in kaltem Wasser eingelegt
4	Essl.	Wodka oder Arak
2		Eiweiss
1	Pack.	Schokoladeglasur

Anleitung:

Für eine Cakeform von ca. 24 cm Länge. Die verschiedenen Schokoladen getrennt hacken. Für die dunkle Mousse die dunkle Schokolade in einem Pfännchen auf den Herd stellen und bei minimaler Temperatur schmelzen. Auskühlen, aber noch nicht festwerden lassen. Eigelb in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad - es darf nicht siedend. Zu einer festen Creme verrühren.

In ein kaltes Wasserbad stellen, rühren, bis die Creme ausgekühlt ist. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, Eigelb, dann die Schokolade beifügen und sorgfältig vermengen. Sogleich in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen und in den Kühlschrank stellen. Milchschokoladenmousse auf die gleiche Weise herstellen. Dann den Grand Marnier aufkochen, das Pfännchen vom Feuer ziehen und das ausgedrückte Gelatineblatt beifügen. Sogleich unter die Schokoladecreme rühren.

Auf die dunkle Mousse ausstreichen. Weisse Schokolade mit dem Wasser bei schwacher Hitze schmelzen und auskühlen lassen. Rahm steif schlagen und unterziehen. Gelatineblätter im Wodka auflösen, wie oben beschrieben, und gut mit der Creme vermengen. Eiweiss steif schlagen, unter die Creme ziehen. Auf die Milchschokoladenmousse ausstreichen und während ein paar Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. .a Anrichten:

Für die Verzierung die Schokoladeglasur nach Vorschrift zubereiten. In eine kleine Plastiktüte füllen, 1 mm Spitze wegschneiden. Mousse in Tranchen schneiden und auf Teller anrichten. Die Schokolade mit Schwung über den Teller und die Moussetranchen spritzen.