

Marmorierte Schokoladenmousse mit marinierten Brombeeren

NIVEAU



Zutaten für 4-6 Personen

Für die dunkle Mousse

200 g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eigelb
40 g Puderzucker
2 Eiweiß
20 g Zucker
300 g Sahne

Für die weiße Mousse

200 g Weiße Kuvertüre
4 Eigelb
40 g Puderzucker
2 Eiweiß
20 g Zucker
300 g Sahne
5 Blatt eingeweichte Gelatine
50 ml Grand Marnier

Für die marinierten Früchte

300 g Brombeeren
50 ml Grand Marnier

- 1 -

Für die dunkle Mousse: Zartbitter-Kuvertüre hacken und

im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen. Noch einfacher geht das in einem Bain Marie Topf. (Wie Sie ihn benutzen, erfahren Sie hier).

- 2 -

Eigelbe und Puderzucker in einer Schüssel hellgelb und cremig aufschlagen. Geschmolzene Kuvertüre in dünnem Strahl zufügen und unterheben.

- 3 -

Eiweiß halbsteif schlagen, Zucker einrieseln lassen, dann das Eiweiß steif und glänzend schlagen.

- 4 -

Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Ei-Schoko-Masse rühren, restlichen Eischnee unterheben. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben.

- 5 -

Für die weiße Mousse: Weiße Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen.

- 6 -

Eigelbe und Puderzucker in einer Schüssel hellgelb und cremig aufschlagen. Geschmolzene Kuvertüre in dünnem Strahl zufügen und unterheben.

- 7 -

Eiweiß halbsteif schlagen, Zucker einrieseln lassen, dann das Eiweiß steif und glänzend schlagen.

- 8 -

Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Ei-Schoko-Masse rühren, restlichen Eischnee unterheben.

Marmorierte Schokoladenmousse mit marinierten Brombeeren

- 9 -

Grand Marnier erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

- 10 -

Einen Teil der weißen Schokomasse mit der Grand Marnier-Gelatine Mischung verrühren und unter die restlichen Masse heben. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben.

- 11 -

Abwechselnd dunkle und weiße Schokoladenmousse in die Form füllen und über Nacht kalt stellen.

- 12 -

50 g Brombeeren mit dem Grand Marnier pürieren. Die restlichen 250 g mit der pürierten Mischung marinieren. Die marinierten Brombeere mit der marmorierten Mousse auf Tellern anrichten.