



Knuspriger Schokoladeturm mit Maracujacoulis

nach J. C. Bourgueil, Port Culinaire

Zubereitung

Die Kuvertüre klein schneiden und im Wasserbad auflösen, unter die geschmolzene Kuvertüre die Butter rühren. Das Eigelb mit den 30 g Zucker schaumig schlagen, den Whisky und die flüssige Kuvertüre untermischen und die geschlagene Sahne unterrühren. Das Eiweiß mit den 25 g Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unterheben, damit das Volumen nicht verloren geht. Vor dem weiteren Gebrauch sollte das Mousse au Chocolat 3 Stunden gekühlt werden.

Einen dekorativen Turm errichten, mit 2/3 heller und 1/3 dunkler Creme.

Dazu Maracujacoulis, Bitterkakao und geröstete Haselnüsse.



Zutaten für 4 Portionen:

Kakaoblätter:

65 g Backzucker
30 g Mehl
15 g Kakao
1 Eiweiß (ca. 37 g)
55 g weiche Butter
1 Prise Salz

Kakaoteig 12 Stunden rasten lassen. Dünn auf Schablonen streichen, bei 180 Grad 9 min backen, flach auskühlen lassen.

Topfenschaum:

1 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker, zusammen schaumig gerührt
100 g weiße Schokolade, geschmolzen
90 g Magertopfen
2 Blatt Gelatine, eingeweicht
in Saft 1 Limette erwärmt
15 ml Kirschwasser
250 ml Obers, geschlagen nach Erkalten
unterziehen.

Dunkle Schokomousse:

2 Eigelb
15 g Zucker
2 Eiweiß

25 g Zucker
85 g dunkle Kuvertüre
(empfehlenswert: Valhrona)
10 g Butter
40 g geschlagene Sahne
3 cl Whisky

Verfasser: chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für
diesen User sichtbaren Kochbuch auf
chefkoch.de.