

Mousse von der weißen Karamell-Schokolade mit frischen Beeren und Florentiner Hippe



Schokoladenmousse

- 250 Gramm Valrhona Caramelia-Schokolade
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 2,5 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne (steif geschlagen)
- 2cl Rum
- 10 Gramm Zucker

Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. 1 Eigelb und 1 Ei mit Zucker und Rum über dem Wasserbad schaumig schlagen und zur Rose abziehen (Kochlöffel in die Masse tauchen und ihn mit dem Rücken nach oben halten. Anschließend auf den Löffel pusten. Wenn ein wellenförmiges Muster wie eine Rose entsteht, ist die Masse fertig). Das Eiklar gekühlt aufbewahren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen oder durch ein Syphon sprühen (Sprühbehälter). Gelatine gut abtropfen lassen und unter die Eimasse rühren. Geschmolzene Schokolade dazugeben und alles glattrühren. Die aufgeschlagene Sahne nach und nach dazugeben und vorsichtig unterheben. Danach abdecken und für mindestens eine Stunde kaltstellen.

Florentiner Hippe

- 35 Gramm Honig
- 50 Gramm Butter
- 75 ml Sahne
- 85 Gramm Zucker
- 80 Gramm gehobelte Mandeln
- 80 Gramm Walnüsse

Honig, Butter, Sahne und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Nun die gehackten Nüsse dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 170° C vorheizen (Umluft). Ein Blech mit Backpapier vorbereiten und die Masse in der jeweils gewünschten Form auf das Backblech geben und 8 Minuten backen. Im Anschluss gut auskühlen lassen. Zum Anrichten: Die Beeren gegebenenfalls waschen und schneiden und auf dem Teller verteilen. Mit einem angewärmten Löffel eine saubere Nocke aus der Mousse abstechen und auf den Teller setzen. Mit der Hippe ausgarnieren. Für das Foto wurden zusätzlich Schokoladen- und Baiserbrösel und Himbeermark als Garnitur verwendet.