

Schokomousse – Himbeerspuma - Karamellcashews



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 45 min.

Für 4 Personen:

- 200 g Milkschokolade (ich nehme immer Milka Alpenmilch)
- 250 ml Schlagobers
- 1/16 Milch
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 250 gr frische Himbeeren
- 4 cl Himbeersirup
- 2 cl Himbeergeist
- Wasser 200 ml
- 2 TL Pro Espuma
- 12 stk Cashewkerne
- 3 EL Zucker

Schokolandenmousse:

Schokolade mit einem Schuss Milch langsam schmelzen – das geht am besten über Dampf oder für kurze Zeit im Mirowellenherd!

Schlagobers mit dem Handmixer fest aufschlagen.

1 ganzes Ei und 1 x Eidotter in einer Schüssel über Wasserdampf mit dem Zucker schaumig rühren. Dann etwas kaltschlagen, nun mit der Schokomasse verrühren und dann unter den Schlagobers heben.

In ein Gefäß füllen und mindest. 5 Stunden lang im Kühlschrank kaltstellen.

Himbeerspuma:

Himbeeren mit dem Himbeersirup, etwas Wasser, (200 ml), 2 El Pro Espuma und dem Himbeergeist mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und dann in die Isiflasche füllen. Hintereinander 2 Samenkapseln aufschrauben und waagrecht im Kühlschrank für mind. 2 Stunden kühlen.

Karamellcashews:

Zucker in einem Topf karamellisieren, die Cashewkerne dazu und einmal kurz und gut durchmischen.

Auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Alles gefällig anrichten!

Gutes Gelingen