

Schokolademousse – gelb

ca. 5 Portionen

- 1 Stk. Ei
- 1 kl. Prise Salz
- 130 g BASiC 30 (Gelbe Schokolade)
- 250 ml Schlagobers
- 1 cl Orangenlikör
- 2 Blatt Gelatine

1. Backrohr auf 45°C vorheizen. BASiC 30 grob hacken, und unter wiederholtem Umrühren im vorgeheizten Rohr schmelzen. Anschließend Kuvertüre auf etwa 32°C abkühlen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Ei mit Salz über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen, so lange bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat und ca. 75°C warm ist.

4. Masse vom Wasserdampf nehmen, kalt schlagen. Orangenlikör erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mischung in die Eimasse rühren.

5. Obers nicht zu fest schlagen. Die Schokolade unter die Eimasse rühren und anschließend das geschlagene Obers unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Paprikasauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 10 Min.

- 100 g rote Paprika (pikant eingelegt)
- 1 TL Honig

1. Paprika in einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Paprika mit 4 EL Wasser mischen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

2. Püree durch ein feines Sieb streichen und mit dem Honig gut verrühren.



z o t t e r



BASiC



Kochschokolade