DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT
AN MARILLENRÖSTER

(für 4 Personen)



Zutaten

- 4 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Schokolade
- 250 ml Schlagobers
- 40 ml Likör
- 1 Prise Salz
- (Abrieb einer Orange nur bei Variante 1)

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
2. Sahne steif schlagen.
3. Eigelb mit Vanillezucker – evtl. mit 2 EL heißem Wasser sehr schaumig rühren. Likör unterrühren.
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Eigelbmasse rühren.
5. Erst den steifen Eischnee, dann das Schlagobers unterrühren.
6. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Variante 1: Zartbitterschokolade und Cointreau (40 ml)
Variante 2: Weiße Schokolade mit Bourbon-Vanille (Mark von 1 Schote verwenden)
Variante 3: Vollmilchschokolade mit Grand Manier (40 ml)

MARILLENRÖSTER:

Zutaten

- 600 g Marillen
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Schuss Wasser
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft oder Marillennektar
  (dann allerdings den Zucker weglassen)

Zubereitung

1. Für den Marillenröster die Marillen waschen, in der Mitte durchschneiden und Stein entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und mit dem Wasser karamellisieren lassen. Flüssigkeit einrühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat, dann die Früchte untermengen und etwa 10 Minuten weichkochen.
3. Mit Zimt und Nelkenpulver abschmecken.

Foto: Missio