

Schokomousse mit Karambole

Dessert » Schoko-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Kuvertüre (Vollmilch)
- » 3 Ei(er)
- » 500ml Schlagsahne
- » 50g Vanillinzucker
- » 1 EL Rum
- » 1 Karambole(n)
- » 2 EL Zucker
- » 2 Zweige Minze
- » 2 EL Schokoladensplitter
- » 1 EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre in Stücke teilen. Im heißen Wasserbad schmelzen, herausnehmen. Die Eier im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Kuvertüre unterziehen. Die Creme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Schokocreme und den Rum unterheben. Die Schokoladenmousse auf vier Dessertgläser verteilen und ca. 3 Stunden kühlen.

2. Die Karambole waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker mit 1EL Wasser in eine Pfanne geben und schmelzen. Sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt, die Karambolescheiben kurz darin wenden, dann herausnehmen. Die Mousse mit Fruchtscheiben, Minze und Schokosplittern garnieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 950kcal/E17g/F67g/KH70g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004

Rezept-Nr: 840

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke