



# GRENADE ÉPICÉE

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

DAS GEWINNERREZEPT



## ZUTATEN

- 125g Sprüngli Grand Cru-Schokolade Beni, Cacao 75%
- 1 EL Rooibos-Tee mit Vanille
- 16 Stk. Tasmanische Pfefferkörner
- 15g Granatapfel-Melasse
- 150g Rahm
- 2 Eier Grösse M
- 155g Zucker
- 1 Prise Salz



Tamina Laternser

## Vorbereitung (1 Tag vorher)

1. Einen Tag vor der Zubereitung der Mousse den Rahm mit dem Tee und 10 Pfefferkörnern aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und absieben. 5 neue Pfefferkörner dazugeben und die Flüssigkeit abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

## Zubereitung der Mousse am Vortag

Die Mousse au Chocolat wird am besten, wenn Sie sie einen Tag vor dem Servieren zubereiten.

2. Die Schokolade zusammen mit einem gemahlene Pfefferkorn über dem Wasserbad schmelzen. Dabei darf weder Wasserdampf noch Wasser in die Schokolade gelangen.
3. Den am Vortag aromatisierten Rahm luftig schlagen – er darf nicht zu fest in der Konsistenz sein. In den Kühlschrank stellen.
4. 2 Eigelb mit 15g Zucker in der Rührmaschine schaumig schlagen, bis die Masse schön hell ist. Die Granatapfel-Melasse dazugeben und mischen.
5. Eiweiss mit Salz zu Eischnee schlagen und dabei 40g Zucker langsam dazugeben.
6. Die flüssige, warme Schokolade (ca. 45°C) zur Eigelbmasse geben und gut mit einem Schwingbesen verrühren.
7. Den geschlagenen Rahm in 2 Portionen unter die Masse aus Eigelb und Schokolade rühren.
8. Den Eischnee ebenfalls in 2 Portionen unter die Masse heben, so dass sie schön luftig bleibt.
9. Die Mousse in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

## Anrichten

10. Zum Servieren wird die Mousse mit einem lauwarmen Esslöffel in Nocken gezogen und auf einem Teller präsentiert.
11. Nach Belieben mit Granatapfelkernen, Schokoladendekor und Rahm ausgarnieren.

Wir wünschen exquisiten Schokoladengenuss.

*Sprüngli*