



DÉLICE DE POIRE

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

REZEPT



ZUTATEN

- 125 g Sprüngli Grand Cru-Schokolade Baracoa, Cacao 70%
- 1 Birne Alexander
- 1 dl Rucolino Amaro Likör
- 125 g Vollrahm
- 2 Eier Grösse M
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz



Letizia Locci

Vorbereitung der eingelegten Birne (2 Tage vorher)

1. Zwei Tage vor Herstellung der Mousse au Chocolat die Birne schälen, in Schnitze schneiden und in Rucolino Amaro Likör einlegen. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung der Mousse am Vortag

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

2. Die eingeweichte Birne vor der Herstellung der Mousse mit 5 g Zucker leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eindickt.
3. Nach dem Auskühlen die Birne in 3 – 4 mm kleine Würfel schneiden.
4. Den Rahm luftig schlagen – er darf nicht zu fest in der Konsistenz sein. In den Kühlschrank stellen.
5. 2 Eigelb und 20 g Zucker im Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 40° C erwärmen, anschliessend mit der Rührmaschine ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
6. Die fein gewürfelte Birne zum Eigelbschaum geben.
7. Die Baracoa-Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dabei darf weder Wasserdampf noch Wasser in die Schokolade gelangen.
8. 2 Eiweiss, 1 Prise Salz und 25 g Zucker separat zu Eischnee schlagen.
9. Die Eigelb-Birnenmasse mit der geschmolzenen Schokolade mischen, den geschlagenen Rahm in 2 Teilen vollständig daruntermischen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
10. Die Mousse in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

Anrichten

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

Wir wünschen exquisiten Schokoladengenuss.

Sprüngli