



Verführung mit Aromen (Zutaten für 4 Personen)

Espressomousse

Zutaten:

4 Eigelbe
80 g Zucker
2 EL Espresso-Instant-Pulver
250 ml geschlagene Sahne
1 gestrichener TL Kakaopulver
4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker über heißem Wasserbad aufschlagen, Espressopulver zusammen mit Kakaopulver unterrühren, dann in kaltem Wasserbad kalt schlagen. Steif geschlagene Sahne unter die Masse ziehen, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren und 3 - 4 Stunden kaltstellen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit)

Parfait mit Zitronenthymian

Zutaten:

3 Eigelbe
100 g Zucker
180 ml Sahne
2 EL gezupften Zitronenthymian
3 EL Vanillejoghurt
Abrieb einer halben unbehandelten Orange und Zitrone

Zubereitung:

Terrinenform mit Sichtfolie auslegen. Sahne steif schlagen. Zitronenthymian säubern, abzupfen und mit Vanillejoghurt fein mixen. Eigelbe mit Zucker über heißem Wasserbad gut aufschlagen, auf Eiswasser kalt schlagen. Nun den Zitronenthymianjoghurt unterheben, mit Orangen- und Zitronenabrieb aromatisieren, die geschlagene Sahne unterziehen und in vorbereitete Terrinenform abfüllen und ca. 4 – 5 Stunden im Froster oder am besten über Nacht frieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit)



Himbeerpyramide in weißer Chilischokolade

Zutaten:

20 Himbeeren
4 Minze-Schokoladentaler
120 g weiße Schokolade
½ TL Chiliflocken

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad erwärmen, Chiliflocken unterrühren, Himbeeren durch die Schokolade ziehen und als Pyramide je 5 Beeren auf den Schokoladentaler absetzen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Garnitur:

2 EL Lavendelblüten
4 gezuckerte Johannisbeer-Rispen

Das Dessert mit den Lavendelblüten dekorativ bestreuen.