

Flüsse der Genüsse

Minichmayr's Dessertpotpourri

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenröster, Erdbeer-Eisparfait und Topfennockerl auf Marillenröster

Für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: viel Vorbereitung, rasche Fertigstellung

Zutaten

Dunkles Schokoladenmousse:

1 Ei, 70g Zucker, 100g dunkle angewärmte Couvertüre oder Schokolade, 1 cl. Rum, 1 Blatt Gelatine, ¼ l Obers (Sahne)

Waldbeerenragout:

100g Zucker, 50g Butter, ca. 1/8 l Orangensaft, frische Beeren nach Wunsch (oder tiefgekühlte Beeren, aufgetaut und gut abgetropft), etwas Vanillezucker

Erdbeer-Eisparfait:

2 Eier, 50g Zucker, ¼ l Erdbeermark, ¼ l Obers (Sahne)

Topfennockerl:

20g Butter, 30g Staubzucker, 250g Topfen, 30g weiße Brösel, etwas Zitronenschale, Vanillezucker, Prise Salz, etwas Mehl, 4-6 EL Zuckerbrösel

Marillenröster:

½ kg Marillen halbiert, etwas Zucker, einige Nelken, 1 Zimtstange

Zubereitung

Dunkles Schokoladenmousse:

Ei und Zucker über Dampf aufschlagen, dunkle angewärmte Couvertüre oder Schokolade dazugeben, Rum und 1 Blatt Gelatine unterziehen und abkühlen lassen. Das geschlagene Obers unterheben und im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen.

Waldbeerenragout:

Zucker in Butter leicht karamellisieren lassen und dem Orangensaft aufgießen. Frische Beeren nach Wunsch erhitzen, mit etwas Vanillezucker abschmecken und auskühlen lassen.

Erdbeer-Eisparfait:

Eier und Zucker über Dampf aufschlagen, Erdbeermark untermischen und kalt ausschlagen. Obers schlagen, mit Masse vermengen. In Kastenform füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

Topfennockerl:

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Topfen und weiße Brösel untermischen. Mit Zitronenschale, Vanillezucker und einer Prise Salz würzen. Je nach Festigkeit Mehl dazugeben, für ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Brösel mit Zucker vermischen.

Mit 2 Löffeln Nockerln formen, in Salzwasser ca. 3 -5 Minuten kochen und anschließend in den Zuckerbröseln wenden.

Marillenröster:

Halbierte Marillen in etwas Zuckerwasser mit Nelken und Zimtstange aufkochen, kurz ziehen lassen und anrichten.