

Flüsse der Genüsse

Weisses Moccamousse auf Waldbeerenragout

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

Moccamousse:

¼ l Schlagobers (Schlagsahne), ca. 100g Kaffeebohnen, 2 Eier, 140g Zucker, 100g weiße Couvertüre oder Schokolade, angewärmt, 2 cl. Cognac, 2 Blatt Gelatine

Waldbeerenragout:

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

Zubereitung

Schlagobers mit Kaffeebohnen aufkochen, über Nacht abkühlen und ziehen lassen. Eier mit Zucker über Dampf aufschlagen. Angewärmte Couvertüre oder Schokolade dazugeben, Cognac und 2 Blatt Gelatine unterziehen und abkühlen lassen. Obers schlagen, unterheben und Moccamousse im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen

Zucker in Butter leicht karamellisieren lassen und dem Orangensaft aufgießen. Frische Beeren nach Wunsch erhitzen, mit etwas Vanillezucker abschmecken und auskühlen lassen. Beerenragout auf den Teller geben, und mit 2 Löffeln Nockerl formen und darauf setzen. Mit frischen Beeren ausgarnieren.

VARIATION

Nach Geschmack kann das Mousse in verschiedensten Geschmacksrichtungen zubereitet werden. Zum Beispiel Mandel, Lebkuchen, Zimt, Vanillekipferl, Bitterschokolade.