



Gebackene Erdbeeren mit Waldmeister-Mousse au Chocolate

Zutaten (für vier Portionen):

Waldmeister-Mousse au Chocolate

Frischer Waldmeister
2-3 EL Waldmeister-Sirup
3 Blätter Gelatine (alternativ Agar-Agar)
150 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
2 Eier
Salz
150 ml Sahne
Zucker

Gebackene Erdbeeren

50 g Zucker
Minze
2 Eier
175 ml Milch
75 g Weizenmehl
2-3 EL Kokosflocken
16 Erdbeeren
8 Stücke Zartbitterschokolade
Öl zum Ausbacken

Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Zuerst den Waldmeister einige Stunden bei Raumtemperatur welken lassen oder 30 Minuten in den Gefrierschrank geben. Dann mit Waldmeistersirup fein pürieren.

Für die Mousse au Chocolate die Gelatine in Wasser einweichen. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steifschlagen, die Eigelbe mit dem aromatisierten Sirup über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Darin die Gelatine ausdrücken, dann auch die etwas abgekühlte Schokolade einrühren. Die Sahne mit einer Prise Zucker steifschlagen. Vorsichtig das Eiweiß und die Sahne unterheben. Im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen.

Den Zucker mit der Minze in einer Küchenmaschine oder einem Mörser sehr fein zerkleinern, bis grüner Minz-Zucker entstanden ist. Für den Ausbackteig die Eier trennen. Das Eigelb mit Milch, Mehl und Kokosflocken verquirlen und etwas quellen lassen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unterheben, auch hier möglichst viel Volumen erhalten.

Das Grün der Erdbeeren entfernen und Schokoladenstückchen in die entstandene Öffnung schieben. Ausreichend Öl auf 170 Grad erhitzen, die gefüllten Erdbeeren im Ganzen in den Teig tauchen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Ausbacken, bis sie leicht gebräunt sind, dann auf Küchenpapier entfetten. Im Minz-Zucker wälzen, von der Waldmeister-Mousse au Chocolate Nocken abstechen und zusammen sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

766 kcal – 46 g Fett – 17 g Eiweiß – 71 g Kohlenhydrate