

Weihnachts-Schokoladenmousse

Ingrédients

- 125g Vollmilch
- 125g Schlagsahne
- 3g Gelatine
- 100g Eiweiß
- 60g Zucker
- 280g Caraïbes-Schokolade
- 100g Eiweiß
- 200g Zucker

Préparation

1. Ich weiß, dass nicht jeder die Zeit, das Material oder die Lust hat, eine Weihnachtsbûche für das Festmahl zu machen, aber es gibt auch andere einfachere und schnellere Dessertideen, die ebenso köstlich sind; zum Beispiel diese Schokoladenmousse (in einer Version zum Teilen oder in Einzelportionen), die mit kleinen Tannenbäumen aus Baiser dekoriert ist, wird sehr schön auf Ihrem Festtisch aussehen Material:Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um das Schweizer Baiser herzustellen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Code FLAVIEDREAM = die Zubehörteile Nudelholz und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
2. Meine Spritzbeutel stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
3. Zutaten:Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ich habe die Eiweißpulver von Guy Demarle für die Glasur verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit + 2 bis 3 Stunden BackzeitFür 8 Personen: Traditionelle Schokoladenmousse (Rezept von Valrhona): Vollmilch Schlagsahne Gelatine Eiweiß Zucker Caraïbes-Schokolade Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser quellen.
6. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne, fügen Sie dann die rehydrierte Gelatine hinzu.
7. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die zuvor geschmolzene Schokolade und mischen Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
8. Wenn die Ganache etwa 42/45°C erreicht hat, schlagen Sie die Eiweiße steif und geben Sie den Zucker hinzu.
9. Integrieren Sie sie vorsichtig in die Ganache und gießen Sie die Mousse sofort in Ihre Servierschüssel (eine große Schüssel für die Version zum Teilen oder in Einzelramequins).
10. Tannenbäume aus Schweizer Baiser: Eiweiß Zucker Ich habe mein Schweizer Baiser mit dem Cooking Chef hergestellt, daher ist kein Thermometer oder Wasserbad erforderlich, aber ich gebe Ihnen die Vorgehensweise ohne dies: Schlagen Sie die Eiweiße mit dem Zucker in einem Wasserbad, bis Sie eine Temperatur von etwa 50 bis 55°C erreichen.
11. Nehmen Sie dann Ihre Schüssel aus dem Wasserbad und schlagen Sie das Baiser weiter, bis es vollständig abgekühlt ist; es sollte glatt, luftig und glänzend werden.
12. Spritz das Baiser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit einer gezackten Tülle (ich habe sie mit etwas Vanillepulver bestreut) und backen Sie bei maximal 100°C für 2 bis 3 Stunden.
13. Sie können sie sogar am Ende des Backens im ausgeschalteten Ofen lassen, um sie weiter zu trocknen.

14. Zum Servieren fügen Sie die Tannenbäume auf Ihrer Mousse hinzu und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com