

Schokomousse-Himbeerspiegel-Schnitte

TEIG:

100 g Mehl, glatt
50 g Maisstärke
40 g Kakaopulver
6 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
40 g Sonnenblumenöl

ZUM BESTREICHEN: Beerenmarmelade

MOUSSE:

400 g Schlagobers, geschlagen
50 g Schlagobers, ungeschlagen
1 Pkg. Sahnesteif
80 g Zucker
400 g Kochschokolade, dunkel
4 Gelatineblätter
6 EL Rum

BEERENSPIEGEL:

1 Pkg. TK Himbeeren
6 Gelatineblätter

ZUBEREITUNG:

1. TK Himbeeren in eine Schale geben und auftauen lassen.
2. Backofen auf 180°C Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier und Backrahmen auslegen.
3. Mehl, Maisstärke und Kakaopulver in eine Schüssel einwiegen, mischen und zur Seite stellen.
4. 6 Eier, 200 g Zucker, Salz, VZ aufschlagen – sobald die Masse sich verdoppelt hat unter Rühren die Mehl-Kakao-Mischung löffelweise zugeben.
5. Zum Schluss das Öl unter Rühren einfließen lassen.
6. Teig auf das Backblech geben und 10 – 15 min backen.
7. Biskuit auskühlen lassen und mit Marmelade bestreichen.

MOUSSE

8. 400 g Schlagobers mit 15 g Staubzucker und Sahnesteif cremig aufschlagen und kühl stellen.
9. Kochschokolade zerkleinern und schmelzen lassen.
10. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
11. 6 Eidotter und 65 g Staubzucker (Rest) gut aufschlagen – 50 g flüssiges Obers begeben und die geschmolzene Schokolade unterheben.
12. In der Zwischenzeit den Rum in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatineblätter ausdrücken und darin auflösen.
13. Gelatine zu dem Schokogemisch begeben.
14. Kühlgestelltes (geschlagenes) Obers unterheben.
15. Schokomousse auf dem Biskuitboden verteilen.
16. Kühlstellen, bis das Mousse fest ist.

BEERENSPIEGEL

17. Gelatine einweichen, Himbeeren eventuell pürieren
18. Gelatine ausdrücken und mit etwas Himbeersaft erwärmen.
19. Gelatine mit den Himbeeren vermischen und über das gekühlte Mousse geben.
20. Schokomousse-Himbeerspiegel-Schnitte genießen!



Gutes Gelingen wünscht euch Iris Stachorski, Absolventin 2017