

# Hier und heute



## **Weißer Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln**

Mousse au Chocolat ist ein Dessertklassiker. Unser Konditormeister Marcel Seeger variiert die Mousse mit weißer Schokolade und zeigt, wie sie gleichzeitig luftig und cremig gelingt. Das Ganze toppt er mit selbstgemachten Karamell-Mandeln.

### **Das Rezept**

(von Marcel Seeger für sechs Dessertgläser)

#### **Zutaten für die karamellisierten Mandeln**

- 75 g Zucker
- 25 ml Wasser
- 250 g geschälte Mandeln, geröstet und leicht erwärmt
- 5 g Butter

#### **Zubereitung**

Zucker mit Wasser aufkochen. Die gerösteten und erwärmten Mandeln zugeben und alles vermischen. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und bräunlich karamellisiert. Dann die Butter zugeben und zerlassen. Die karamellisierten Mandeln auf ein Stück Backpapier geben, mit einer Gabel auseinanderschieben und alles abkühlen lassen.

**Tipp:** Die karamellisierten Mandeln trocken lagern, sonst wird der Zucker feucht und die Mandeln klebrig.

#### **Zutaten für die weiße Schokoladenmousse**

- 5 Eigelbe (Gr. M)
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 240 g weiße Kuvertüre, gelöst
- 50 ml Kokoslikör
- 480 g Schlagsahne

#### **Zubereitung**

Für die Mousse die Sahne aufschlagen und kaltstellen. Die Eigelbe mit Zucker, Salz und Vanillemark aufschlagen bis die Eiermasse dicklich wird. Die flüssige Kuvertüre zufügen und alles verrühren. Den Kokoslikör unterrühren und die Mischung abkühlen lassen. Dann die gekühlte Schlagsahne unterheben und alles zu einer lockeren Mousse verbinden.

**Tipp:** Wer die Mousse für den nächsten Tag herstellen will, kann noch zwei Blatt aufgelöste Gelatine unter die Mousse geben, damit sie über Nacht nicht zusammenfällt.

#### **Fertigstellung**

Von den abgekühlten karamellisierten Mandeln zwei Drittel mit einem Messer in kleinere Stücke hacken. Die restlichen Mandeln für die Dekoration zur Seite stellen. Die fertige Mousse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in die Dessertgläser einfüllen. Dabei immer wieder gehackte Mandeln mit in die Gläser geben. Wenn die Gläser gefüllt sind, diese mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Mousse eine schöne

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the top left portion of the banner.

Konsistenz bekommt. Nach der Kühlphase die Mousse mit den restlichen karamellisierten Mandeln dekorieren.