

# Hier und heute



## **Weißer Schokolade-Lavendel-Mousse mit Brombeergelee**

Mousse au Chocolat ist ein französischer Dessert-Klassiker, der mit weißer Schokolade in neuem Gewand erstrahlt. Konditormeisterin und Chocolatiere Eva Oelze aromatisiert die Mousse mit Lavendel und schichtet sie in einem Glas mit Brombeergelee.

### **Rezept**

#### **Weißer Schokolade-Lavendel-Mousse mit Brombeergelee**

von Eva Oelze, Konditormeisterin

#### **Zutaten Mousse**

- 100 ml flüssige Sahne
- 1 TL Lavendelblüten
- 1 TL Agar-Agar
- 190 g weiße Kuvertüre
- 200 g leicht geschlagene Sahne

#### **Zubereitung**

Sahne mit den Lavendelblüten über Nacht durchziehen lassen. Durch ein Sieb geben und mit dem Agar-Agar aufkochen.

Die Kuvertüre in einer Schüssel schmelzen und mit der Lavendelsahne zu einer cremigen Masse rühren.

Temperatur prüfen, bei circa 35 °C die leicht aufgeschlagene Sahne unterheben.

#### **Zutaten Brombeergelee**

- 400 g Brombeeren oder 200g Brombeerfruchtpüree
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

#### **Zubereitung**

Brombeeren waschen und nass zum Kochen bringen. Durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Speisestärke abbinden.

#### **Fertigstellung**

Die Mousse in drei Teile aufteilen: ein Teil bleibt hell, einer wird mit einem Teil des Brombeerpürees sanft gefärbt, der dritte wird mit dem Rest des Pürees dunkel violett gefärbt. Von dunkel nach hell in Gläser schichten und mit einer Brombeere ausdekorieren.

#### **Tipps**

- Die Sahne nicht zu stark aufschlagen! Eine leichte Creme lässt sich besser unterziehen
- Die Temperatur der Basismasse beachten: Für aufgeschlagene Sahne sollte die Temperatur zwischen 30-35 °C betragen, für aufgeschlagenen Eischnee (Chiboust) 30-50 °C
- Die Mousse kann auch als Tortenfüllung benutzt werden
- Für vegetarische Mousse die Gelatine durch Agar-Agar ersetzen