



Hier und heute

Spekulatiusmousse mit Glühweinspiegel

Diese zartschmelzende Spekulatiusmousse mit Glühweinspiegel von Konditormeister Marcel Seeger ist das perfekte Dessert fürs Fest.

Das Rezept

von Marcel Seeger für vier Dessertgläser à circa 200 ml

Zutaten für die Mousse

- 60 g Buttermandel-Spekulativus
- 1 Ei (Gr. M)
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 20 ml Glühwein
- 250 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Spekulativus klein stoßen und auf die Dessertgläser verteilen. Das Ei mit den Eigelben, dem Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt in einem Topf warm aufschlagen und anschließend in der Küchenmaschine kalt schaumig rühren schlagen, so dass eine cremige Masse entsteht. Schlagsahne und Glühwein unter die Masse heben, dabei darauf achten das sie möglichst wenig an Volumen verliert. Die fertige Mousse mit einem Spritzbeutel auf die Dessertgläser verteilen und diese anschließend in den Kühlschrank stellen.

Dekoration

- 80 ml Glühwein
- 1 Blatt Gelatine (alternativ Agar-Agar)
- einige Buttermandel-Spekulativus

Zubereitung

Den Glühwein erwärmen und die ausgedrückte und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Mischung abkühlen lassen, bis der Gelierprozess beginnt. Nun die Dessertgläser aus dem Kühlschrank nehmen und den Glühwein auf die Gläser verteilen. Danach die Gläser wieder kühlen bis die Glühweinschicht fest geworden ist. Anschließend die Gläser nach Belieben mit Spekulativus dekorieren.

Tipps

- Wer mag, kann noch etwas Spekulativusgewürz in die Mousse geben.
- Bereitet man die Mousse einen Tag vorher vor, ein Blatt Gelatine darunter geben, damit sie ihr Volumen behält.