



Schoko Chili Panna Cotta & Beeren Mousse

Zutaten für 4 Personen

Panna Cotta

4 Blatt	Gelatine
500 ml	Schlagsahne
1 Stk g	Vanilleschote
40 g	Staubzucker
170 g	Zartbitter Schokolade
5 Tropfen	Baergfeuer

Beeren Mousse

250 g	Schlagsahne
2 Blatt	Gelatine
2 Stk	Eigelb
100 g	Zucker
250 g	Cassis Fruchtmark

Zubereitung

Panna Cotta

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne in den Topf geben. Zucker einstreuen. Vanilleschote halbieren, Fruchtmark auskratzen und beides in den Topf geben. Sahne unter ständigem Rühren aufkochen lassen und von der Platte nehmen. Vanilleschote entfernen und Zartbitter Schokolade (oder Kakao) einrühren. Mit Baergfeuer (ca. 5 Tropfen) würzen. Gelatine hinzugeben und alles gut vermengen. Masse in kalt ausgespülte Förmchen füllen und 1 Stunde kalt stellen.

Beeren Mousse

Eigelb verquirlen, Zucker hinzugeben und schaumig rühren. Fruchtmark darunter mischen. Gelatine laut Packungsanweisung auflösen und darunter mischen. Schlagsahne schlagen und unter die Masse heben. Die Masse ca. 1 Stunde kaltstellen, danach Nocken formen und zusammen mit der Panna Cotta anrichten.