

REZEPT



ZUTATEN

Panna Cotta

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

Beeren Mousse

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

SCHOKO CHILI PANNA COTTA & Beeren Mousse

Zubereitung

Schoko Chili Panna Cotta

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne in den Topf geben. Zucker einstreuen. Vanilleschote halbieren, Fruchtmarm 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 Chilisauce (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. Fruchtmarm 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.



4 Personen