

REZEPT



ZUTATEN

Panna Cotta

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

Beeren Mousse

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

SCHOKO CHILI PANNA COTTA & Beeren Mousse

Zubereitung

Schoko Chili Panna Cotta

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Schlagsahne in einen Kochtopf geben. Puderzucker dazu streuen. 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) unterrühren. Mit Baergfeuer Chilisauce (ca. 5 Tropfen) würzen. Gelatine hinzugeben und alles gut vermengen.

Masse in kalt ausgespülte Förmchen füllen und 1 Stunde kaltstellen.

Beeren Mousse

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb verquirlen, Zucker hinzugeben und schaumig rühren. Fruchtmark und Gelatine 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