



ORF extra

Weißer Mousse mit Biskuit und Stachelbeere

- Rezept von Christian Sauer -

Für 4 Portionen

FÜR DIE MOUSSE

2 Blatt Gelatine
150 g weiße Schokolade
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb
40 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
3 EL Milch
220 g Sahne

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier (Größe M)
175 g Zucker
je 75 g Mehl und Speisestärke
Salz
1 Msp. Backpulver

FÜR DIE STACHELBEEREN

3 EL Honig
Saft und Zesten von
2 Bio-Limetten
300–400 g Stachelbeeren
1 Msp. gemahlene Tonkabohne
(alternativ gemahlene Vanille)

ZUBEREITUNG

1. Für die Mousse die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Vanillemark und Milch ebenfalls über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade nach und nach dazugeben und gleichmäßig unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Mousse rühren. Alles erst auf dem Eisbad kalt schlagen, dann die Schlagsahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Mousse abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.
2. Für den Biskuit den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und 4 EL warmem Wasser in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, 1 Prise Salz und Backpulver mischen und nach und nach unter die Eiermasse heben. Den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Masse in der Springform verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Beeren in einer Schüssel den Honig mit Limettensaft und -zesten verrühren. Die Stachelbeeren waschen, halbieren und im Honig-Limetten-Saft ca. 10 Minuten marinieren. Dann mit Tonkabohne abschmecken.
4. Zum Servieren den Biskuit aus der Form lösen und mit einem Anrichtering 4 runde Böden daraus ausstechen (Reste anderweitig verwenden). Die Biskuitböden auf Teller setzen und jeweils einige Stachelbeeren und eine größere Nocke Mousse daraufgeben.