

Frisch gekocht
Dienstag, 20. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Glühwein-Dessert

1 Stunde (ohne Kühlzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten

ca. 300 g temperierte weißer Schokolade. Außerdem: Zugeschnittene Folienstreifen für die Tassen, sowie Folien um Henkel aus Schokolade aufzuspritzen.

Für die Glühweinmousse: 360 g Obers (cremig aufgeschlagen und kalt gestellt), 100 g Rotwein, 100 g Kirschsafft, 1 Ei, 4 Eidotter, 120 g Zucker, 5 Blätter Gelatine, 25 g Amaretto, 25 g Inländerrum, Zimt, Gewürznelken, geriebene Zitronen- und Orangenschale.

Außerdem: Verschiedene Beeren (TK-Beeren und einige frische zum Garnieren), Zucker, Kirschsafft, angerührte Stärke um Binden.

Für das Baiser: 150 g Eiweiß, 150 g Kristallzucker, 110 g Staubzucker.

Zum Garnieren: Melisse, Zitronenverbene.

Zubereitung

Aus der temperierten Schokolade Tassen herstellen: Dafür die Schokolade auf Folienstreifen aufstreichen und diese zu Zylinder einrollen. Für die Böden Schokolade dünn auf Backpapier aufstreichen und sofort die Zylinder daraufsetzen (die beiden Teile verbinden sich) und kalt stellen. Die Henkel auf Folien aufspritzen und aufkleben.

Für die Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in erwärmten Amaretto und Rum auflösen. Aus Rotwein, Kirschsafft, Eiern und Zucker in einem Schneekessel über Wasserdampf ein Sabayon aufschlagen. Aufgelöste Gelatine in die noch heiße Masse geben. Zimt, Gewürznelken und Zitruschalen beifügen, alles auf Eis abkühlen lassen. Immer wieder umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Wenn die Masse beginnt sulzig zu werden, das geschlagene Obers unterheben und die Masse in die kleinen Schokoladetassen füllen. Kalt stellen.

Den Kirschsafft erhitzen, zuckern und mit der angerührten Stärke zur gewünschten Konsistenz binden. Die tiefgekühlten Beeren sofort begeben. Die frischen Beeren nicht untermischen, sondern final zur Dekoration verwenden.

Für das Baiser Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen, Staubzucker unterheben und auf mit Backpapier belegte Bleche große Tropfen mit Sterntülle dressieren. Bei etwa 90 °C und leicht geöffnetem Backrohr einige Stunden trocknen lassen. Zum Servieren die Baisers auf die Tassen setzen, mit dem Beerenragout anrichten und mit Melisse und Zitronenverbene dekorieren.