

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Malagamousse mit Schokoladenespuma

1 Stunde (ohne Stehzeiten) / aufwendig



Zutaten für 6-8 Gläser

Für die Mousse: 35 g Inländerrum (38 % Vol.), 3 ½ Blätter Gelatine, 4 Eidotter, 50 g Zucker, Schale von 1 Bio-Zitrone, Schale von 1 Bio-Orange, 70 g Rumrosinen (gehackt), 350 g Schlagobers.

Für das Schokoladenespuma: 100 g Milch, 50 g Obers, 10 g Kakao, 60 g dunkle Schokolade (flüssig), 1 EL Inländerrum.

Für das Orangen-Gebäck: 10 g Orangensaft, 60 g sehr weiche Butter, 60 g Ahornsirup, 60 g brauner Zucker, 60 g glattes Mehl, Abrieb von 1 Bio-Orange.

Für die Rumrosinen: Rum, Rosinen, Läuterzucker.

Zubereitung

Für die Rumrosinen die Rosinen in ein Twist Off-Glas füllen und etwa die Hälfte mit Rum auffüllen. Das übrige Volumen mit kochendem Läuterzucker auffüllen. Verschließen, gut schütteln und mindestens über Nacht stehen lassen. (Die Rosinen quellen auf und lassen sich in diesem Sud gut lagern. Auch für Kaiserschmarrn und Apfelstrudel gut brauchbar). Für die Mousse das Obers sehr cremig aufschlagen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, nach kurzer Quellzeit gut ausdrücken und mit dem Inländerrum und dem Zitruschalenabrieb in eine Stielkasserolle geben. Eidotter und Zucker am besten über Wasserdampf bei 80-85 °C warm schlagen und anschließend in der Küchenmaschine kalt und 10 Minuten schaumig schlagen. Kurz vor dem Zusammenmischen die Gelatinemischung erwärmen und in die Dottermasse einarbeiten. Zum Schluss das Schlagobers und die Rumrosinen unterheben. Mittels Dressierbeutel in Gläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Espuma Milch, Obers und Kakao aufkochen. Schokolade und Rum zugeben, verrühren und die Mischung durch ein feines Sieb seihen. Anschließend die Flüssigkeit in eine Siphonflasche gießen, eine Patrone hineindrehe, gut schütteln und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für das Orangen-Gebäck alle angeführten Zutaten miteinander verrühren und auf einem mit Backpapier (oder einer Dauerbackmatte) ausgelegtem, ebenen Backblech verteilen. Bei etwa 170 °C Heißluft 10-15 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen. Espuma dekorativ auf die Mousse verteilen und mit Orangen-Gebäck und Rumrosinen dekorieren.