

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



## Französisches Brandteiggebäck mit Himbeermousse

**Koch: Michael Moser**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Brandteiggebäck

- 65 g Milch
- 65 g Wasser
- 60 g Butter
- ½ TL Salz
- ½ TL Kristallzucker
- 70 g Mehl (glatt – W480)
- 110 g Eier
- 25 g Kakaopulver
- 1 Dressierbeutel mit Lochtülle

Für den Schokoladen-Mürbteig

- 50 g Staubzucker
- 100 g Butter
- 130 g Mehl (glatt)
- 20 g Kakaopulver
- Salz
- 1 runder Ausstecher (Ø 5 cm)

## Für die Himbeermousse

- 3 Eier
- 50 g Staubzucker
- 250 g weiße Schokolade
- 700 g Himbeerpüree
- 5 Blatt Gelatine
- 400 ml Obers

## Für die Garnitur

- eine Handvoll frische Himbeeren
- Staubzucker
- frische Minze

## Zubereitung

1. Für den Schokoladen-Mürbteig den Staubzucker, die Butter, das Mehl, das Kakopulver und eine Prise Salz mit den Händen kalt miteinander verkneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und kaltstellen oder – noch besser – einfrieren.

2. Für die Brandteigmasse die Milch, das Wasser, die Butter, das Salz und den Kristallzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Mehl mit dem Kakaopulver vermengen, unter die kochende Masse mischen und solange anrösten, bis sich ein Belag am Topfboden bildet. Die Masse dann vom Herd nehmen, überkühlen lassen und die Eier nach und nach zugeben, bis eine dressierfähige Masse entsteht.

3. Nun die Masse in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 5 cm große Tupfen dressieren. Darauf die gefrorenen Mürbteig-Kreise platzieren und bei 190° C Umluft zirka 15 Minuten backen, danach herausnehmen und Überkühlen lassen.

4. Für die Himbeermousse die Eier und den Kristallzucker in einer Schüssel über Wasserdampf mit einem Schneebesen zuerst warm und dann kalt schlagen. Die weiße Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen.

5. Nun die in kaltem Wasser eigeweichte Gelatine ausdrücken und gemeinsam mit der geschmolzenen Schokolade in die Zucker-Ei-Masse geben. Das Obers in einer Schüssel mit dem Schneebesen steifschlagen und gemeinsam mit dem Himbeerpüree unter die Zucker-Ei-Schokoladen-Masse heben. Danach in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen und kaltstellen.

6. Sobald das Brandteiggebäck abgekühlt ist, jeweils unten ein kleines Loch einstechen und die Himbeermousse mit dem Dressierbeutel hineinspritzen.

7. Zum Schluss die gefüllten französischen Brandteigkrapferl mit frischen Himbeeren und Minze garnieren und mit Staubzucker bestreuen.