

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Philipp Szemes

Honigmousse mit Beeren-Rum-Topf

Zutaten

(4 Personen)

Für das Honigmousse

- 135 g weiße Schokolade
- 300 ml Obers
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Blatt Gelatine
- 30 g Honig
- 1 Minzblatt

Für den Beeren-Rumtopf

- 500 g TK-Beerenmischung
- 100 ml Rum
- 3 EL Zucker

Zubereitung

Zuerst die weiße Schokolade über Wasserdampf in einem Topf schmelzen lassen. In der Zwischenzeit das Ei und den Eidotter in einer anderen Schüssel ebenfalls über Wasserdampf schaumig rühren.

Quelle: ORF extra

Das Obers mit dem Mixer in einer Schüssel aufschlagen und ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die geschmolzene weiße Schokolade mit dem Schneebesen in die warme Eiermasse unterrühren. Anschließend die weiche Gelatine und den Honig einrühren und die Masse in den Kühlschrank stellen.

Zu der abgekühlten Schokoladen-Ei-Masse einen Schluck Rum begeben und das geschlagene Obers mit dem Schneebesen einrühren.

Die fertige Honigmousse-Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte längliche Form gießen und oben mit Frischhaltefolie abdecken. Das Mousse für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Beeren-Rum-Topf den Zucker in einen heißen Topf geben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Die tiefgekühlte Beerenmischung sowie den Rum beimengen und gut unterrühren. Abgedeckt für etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Gleich etwas mehr Beeren-Rum-Topf kochen und heiß in Einmachgläser füllen – so ist der leckere Beerentraum sehr lange haltbar.

Das durchgekühlte Honigmousse aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Holzbrett stürzen und in fingerdicke Stücke schneiden.

8. Eine Kelle voll Beeren-Rum-Topf in einem tiefen Teller anrichten und zwei Scheiben Honigmousse darauf platzieren. Mit einem Blatt frischer Minze garnieren und servieren.