

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schokobaiser, Mandelmousse und Cassisfeigen

Köchin: Andrea Grossmann

Zutaten

(4 Personen)

Für das Baiser

- 6 Eiklar
- 100 g Kristallzucker
- Salz
- 230 g Staubzucker
- 30 g Kakaopulver

Für die Mandelmousse

- 100 g weiße Kuvertüre
- 400 g Schlagobers
- 4 Eidotter
- 100 g Kristallzucker
- 100 g geriebene Mandeln

Für die Cassisfeigen

- 4 Feigen
- 2 EL Butter
- 1 EL Kristallzucker
- Cassislikör (alternativ: Rum oder Portwein)

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 4 Minzblätter
- 4 Stücke Mandelkrokant (= Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen lassen, gehackte Mandeln einrühren, die heiße Masse auf einer Silikonmatte aufstreichen und auskühlen und hart werden lassen. Danach in kleinere Stücke brechen.)

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 110° C Umluft vorheizen. Für das Baiser das Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine aufschlagen. Dann die Hälfte vom Staubzucker einarbeiten und so langeiterrühren, bis eine feste und glänzende Masse entsteht. Den restlichen Staubzucker gut mit dem Kakaopulver vermengen und mit einem Schneebesen unter die Masse heben.

2. Dann die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Kreise (Ø ca. 5 cm) schneckenförmig von innen nach außen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Das Baiser anschließend im vorgeheizten Rohr etwa eine Stunde trocknen lassen.

Tip: Beim Backen des Baisers die Ofentür ab und zu öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und die Kreise richtig trocken werden.

3. Nun die weiße Kuvertüre klein hacken und in einem Topf in 125 ml Obers schmelzen und leicht überkühlen lassen. Das restliche Obers in der Küchenmaschine steif schlagen und vorerst in den Kühlschrank stellen.

4. Währenddessen die Eidotter mit dem Kristallzucker in der Küchenmaschine cremig aufschlagen und danach die flüssige Kuvertüre gemeinsam mit den geriebenen Mandeln einrühren. Nun das steif geschlagene Obers aus dem Kühlschrank nehmen und unter die Mandelcreme heben. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

5. Für die Cassisfeigen zuerst die Feigen in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter und den Zucker karamellisieren lassen, mit Cassislikör ablöschen und die Feigen darin ziehen lassen.

6. Zum Schluss das Baiser aus dem Rohr nehmen und gut auskühlen lassen. Dann ein wenig vom entstandenen Cassisfeigen-Saft aus der Pfanne auf vier flachen Tellern verteilen. Je einen Baiser-Kreis auf einem flachen Teller anrichten, die Mousse mit dem Spritzbeutel auf das Baiser aufspritzen und jeweils einen zweiten Kreis daraufsetzen. Mit den Cassisfeigen, je einem Minzblatt und einem Stück Mandelkrokant garnieren und servieren.