

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schokolade-Käferbohnenmousse/ Äpfel/ Rumrosinen

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Mousse

- 1 Ei
- 1 Dotter
- 1 EL Kristallzucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200 g Käferbohnen aus der Dose, passiert
- 2 cl Rum
- 80 g Schokolade
- 1 EL Vanillezucker
- 250 ml Schlagobers

Für die Apfel-Rumrosinen

- 2 Äpfel
- Zimt gemahlen
- 1 EL Kristallzucker
- 2 EL Rumrosinen

Sonstiges

- Schokolade im Ganzen zum Raspeln
- frische Minze-Blüten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Mousse:

Das Ei und den Dotter mit 2 EL Wasser und Kristallzucker über Wasserdampf schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und kalt rühren. Die Käferbohnen aus der Dose fein passieren und einrühren. Währenddessen die Schokolade über einem zweiten Wasserbad schmelzen und anschließend mit Rum und Vanillezucker unter die Käferbohnen-Masse heben.

Obers halb steif schlagen, einen Teil vom Obers zur Masse geben und verrühren. Restliches Obers vorsichtig unterziehen. Masse in Schälchen füllen und kaltstellen.

Apfel-Rumrosinen:

Äpfel schälen und grob raspeln. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Als erste Schicht in Gläser füllen und mit Käferbohnen-Mousse bedecken. Mit etwas geraspelter Schokolade bestreuen und mit Minze garnieren.