

Marzipan-Mousse mit Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für die Schokoladensauce:

120 g Zartbitterkuvertüre 40 g Ingwer 250 ml Schlagsahne

Für die Marzipanmousse:

100 g Marzipanrohmasse 2 EL Mandelblättchen 4 Eier
250 ml Schlagsahne 6 EL Mandellikör 4 Blätter Gelatine
2 EL Zucker 1 Prise feines Salz

Für die Sauce Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit 250 Milliliter Sahne aufkochen. Kuvertüre fein hacken, in die heiße Sahne rühren und darin auflösen.

Für die Marzipanmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Sahne steif schlagen, Eier trennen und Marzipanrohmasse grob raspeln. Eigelbe und zwei Esslöffel Mandellikör hinzufügen und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Restlichen Mandellikör erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gelatine-Mandellikör-Mischung unter die Marzipanmasse rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Abwechselnd Eiweiß und Sahne mit einem Schneebesen unter die Marzipanmasse heben.

Die abgekühlte Schokoladensauce durch ein Sieb gießen. Jeweils zwei bis drei Esslöffel Schokoladensauce in Gläsern verteilen. Marzipanmousse darauf geben und kalt stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Übrige Schokoladensauce auf der Marzipanmousse im Glas verteilen, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Timon Gosch-Huper am 07. Januar 2016