

Schokoladen-Mousse mit Vanille-Hippe

Für 4 Personen

Für die Schokoladenmousse:

250 g Vollmilchschokolade 3 Eigelb 2 EL Milch
400 g Sahne 1 Blatt Gelatine

Für die Vanillehippe:

100 g Zucker 50 g Orangensaft 1 Vanilleschote
30 g Mehl 50 g flüssige Butter

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade kommt und die Schokolade nicht zu heiß wird. Die Eigelbe mit der Milch vermischen. Die Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eiermilch auf dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen (auf ca. 75 Grad erhitzen), dabei die Gelatine darin auflösen. Mit der geschmolzenen Schokolade mischen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit der Sahne mischen. Kalt stellen. Für die Vanillehippe den Zucker mit dem Orangensaft und dem Mark aus der Vanilleschote zusammen aufkochen. Das Mehl einsieben, die flüssige Butter zugeben und alles gut verrühren. Den Teig dünn auf Backpapier aufstreichen. Im auf 180Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Jacqueline Amirfallah 24. Oktober 2012