

# Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum

**Für 4 Personen**

**Dunkles Schokoladenmousse:**

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, dunkel
2 cl Rum, braun	250 g Kuvertüre, dunkel	600 g Sahne, geschlagen

**Weißes Schokoladenmousse:**

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, hell
2 cl Rum	3 Blatt Gelatine	250 g Kuvertüre, weiß
600 g Sahne, geschlagen		

**Sorbet:**

100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch	25 g Kakaopulver
100 ml Wermut	50 g Portwein, weiß	20 g Wodka
200 g Läuterzucker	3 EL Glukosesirup	500 ml Wasser

1 Orange, unbehandelt

**Passionsfruchtespuma:**

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

**Knusperblätter:**

6 Blätter Filoteig	30 g Kakaobohnenbruch	100 g Puderzucker
50 ml Butter, zerlassen		

**Anrichten:**

6 Passionsfrüchte, ganz	10 Himbeeren	4 Zweige Minze
100 g Zucker		

Dunkles Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben und geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzebeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Weißes Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben und die geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzebeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Sorbet: Kuvertüre und Kakao auflösen. Wermut, weißen Portwein, Wodka, Läuterzucker und Glukose zugeben und alles mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Passionsfruchtespuma: Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren. Die eingeweichte Gelatine auflösen, hinzugeben und alles in eine ISI-Flasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Knusperblätter: Den Filoteig mit zerlassener Butter einstreichen, mit Puderzucker und zerstoßenem Kakaobohnenbruch bestreuen und so ein zweites Mal verfahren. In gleichmäßige Formen schneiden und zwischen zwei Silpatmatten im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten goldgelb backen.

Anrichten: Die Knusperschichten abwechselnd mit der Schokoladenmousse füllen. Den Passionsfruchtschaum in kleine Gläschen füllen und Schokoladensorbet abnocken. Mit Passionsfrüchten, Himbeeren und Minze dekorieren. Zucker karamellisieren und zu Spiralen formen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2012