

Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade

Für vier Personen

Schokoladen-Mousse:

200 g Kuvertüre, 70 – 75% 500 ml Schlagsahne 3 Eier
25 g Zucker 4 cl Schokoladenlikör

Schokoladenschwamm:

100 ml Milch 70 g Zucker 15 g Kakaopulver
10 g Kuvertüre, dunkel 30 g Mehl 4 Eier
Salz

Exotischer Fruchtsalat:

1 Kiwi 1 Mango, klein 6 Physalis
0,25 Ananas 0,5 Limette Puderzucker
Kokosnusslikör

Kokoseis:

8 Eier 500 ml Milch 500 ml Sahne
200 g Zucker 6 cl Kokosnusslikör

Weinteig für Trüffel:

2 Eier 250 g Mehl 40 g Butter, flüssig
20 g Zucker 250 ml Weißwein Salz

Schokoladentrüffel:

200 ml Sahne 400 g Kuvertüre, zartbitter 200 g Milchkuvertüre
50 ml Rum 1 Schote Vanille 60 g Kakaopulver
Öl

Passionsfruchtganache:

30 g Schokolade, 70 – 75% 8 ml Wasser 17 g Passionsfruchtmark
50 g Nappage

Schokoladen-Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und die Sahne schlagen. Ein Ei und zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem Schokoladenlikör zur Rose abziehen, die geschmolzene Kuvertüre zugeben und kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenschwamm:

Die Milch mit 20 Gramm Zucker, dem Kakaopulver und der Kuvertüre erwärmen und in einem Mixer mit Heizfunktion mit dem Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und etwas Salz mixen. Die Masse in eine Siphonflasche füllen. Zwei Patronen darauf geben und vier Stunden kaltstellen. In Plastikbecher halbvoll abfüllen und circa 60 Sekunden in der Mikrowelle backen.

Exotischer Fruchtsalat:

Kiwi, Mango, Physalis und Ananas in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, etwas Puderzucker und Kokosnusslikör marinieren.

Kokoseis:

Acht Eiweiße, Milch, Sahne, Zucker und Kokosnusslikör zusammen in die Eismaschine geben und gefrieren.

Weinteig für gebackene Trüffel:

Zwei Eigelbe mit dem Mehl, der flüssigen Butter, dem Zucker, Weißwein und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schokoladentrüffel:

Die Sahne mit der Kuvertüre, Milchkuvertüre, Rum und dem Mark der Vanilleschote erwärmen.

Die Masse kalt stellen, kirschgroß abstechen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver wälzen und kühl lagern. Kurz vor dem Anrichten durch den Weinteig ziehen und kurz in neutralem Öl ausbacken.

Schokoladen-Passionsfruchtganache:

Die Schokolade auf dem Wasserbad bei 45 Grad schmelzen lassen. Wasser, Passionsfruchtmark und Nappage aufkochen und auf die Schokolade emulgieren. Anschließend kalt stellen.

Nelson Müller am 30. November 2012