

SCHOKO MOUSSE / LUFTSCHOKOLADE / SCHOKO KIESELSTEINE / RANDENCARPACCIO / MACADAMIANUSS CREME



Für 10 Personen

Frische Milch	340 ml
Vollrahm	380 ml
Eigelb frisch	8 Stk.
Kristallzucker	110 g
Gelatine	2 Blatt
Dunkle Schokolade (64–66%)	340 g
Weisse Schokolade	250 g
Sonnenblumenöl	50 ml
Kisag Kapseln	2 Stk.
Zucker	350 g
Wasser	50 ml
Weisse Schokolade	100 g
Gekochte Randen	10 Scheiben
Zimt gemahlen	2 g
Randensaft	250 ml
Tonkabohne	2 Stk
Macadamia Nüsse	200 g
Milch	160 ml
Salz	

Zubereitung

- Schoko Mousse: Milch und Rahm aufkochen. Eigelb und Zucker warm aufschlagen. Die heisse Rahmmischung und das Eigelb über Wasserdampf auf 81 Grad erhitzen. Die eingeweichte Gelatine und die Schokolade beigeben. Kurz mit dem Stabmixer aufmixen und 1 cm auf ein mit Folie ausgekleidetes Blech geben. 3 Std gefrieren, vor dem Servieren rund ausstechen und auf dem Teller antauen lassen.
- Luftschokolade: weisse Schokolade schmelzen und mit dem Öl verrühren. Die Masse in eine 0,5 l Kisag Flasche füllen und mit 2 Kapseln beladen. Gut schütteln und 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Flasche aufrecht halten, den Druck aus der Flasche lassen und öffnen. Die Masse in einen vorgekühlten Behälter giessen und einfrieren.
- Schoko Kieselsteine: Zucker und Wasser auf 121 Grad erhitzen. Die Schokolade schmelzen, in der Küchenmaschine rühren und langsam den heissen Zuckersirup einfliessen lassen. Rühren bis feine Kieselsteine entstehen.
- Randencarpaccio: Randensaft mit Zimt und Tonkabohne aufkochen und auskühlen lassen. Die Randenscheiben darin einlegen und für 1 Stunde ziehen lassen.
- Macadamianuss Creme: Macadamianüsse im Thermomix bei 80 Grad zu einer feinen Paste mixen. Die Milch dazugeben und zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz würzen.

Alles zusammen anrichten und servieren.

PRODEGA GROWA