



Mohnmousse mit heißen Himbeeren



Zutatenliste (für 4 Personen)

2 Blatt Gelatine
250 g weiße Kuvertüre
2 Eier
60 g Zucker
40 g gemahlener Mohn
1 cl Kirschbrand
300 ml Sahne
25 g Pistazienkerne
200 g Himbeeren
1 EL Butter
2 cl Himbeergeist
1 Zweig Minze



Zeitangaben

Zubereitung 50 Minuten
Garzeit 180 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	860
KJ	3573
Eiweiß	14,2
Fett	63,4
Kohlenhydrate	53,8

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 120 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und 20 g Zucker ebenfalls über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Kuvertüre, Eier und Mohn verrühren und etwas abkühlen. Kirschbrand zugeben, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
2. Pistazien in einem Blitzhacker zerkleinern. Restliche Kuvertüre schmelzen und dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Pistazien darüber streuen und die noch weiche Kuvertüre mit einem Messer in ca. 10 cm große Plättchen teilen. Die Kuvertüre kalt stellen.
3. Himbeeren mit Butter in einem Topf erhitzen, restlichen Zucker einstreuen und aufkochen. Mit Himbeergeist ablöschen und ca. 3 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Minzeblättchen abzupfen.
4. Die Kuvertüreplatte in die angezeichneten Stücke brechen. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Mousse abstechen und abwechselnd mit den Schokoplatten auf einem Teller zu einem kleinen Turm stapeln. Himbeeren und Himbeersauce um die Mousse herum verteilen und mit Minze garnieren.