SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT FRISCHEM CHILI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einlegen bis sie quillt.
Couverture in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen.
Vollrahm steif schlagen und kaltstellen.

Chili längs halbieren, von den Kernen befreien und anschliessend in möglichst kleine Stücke hacken (danach nicht mehr ins Gesicht oder in die Augen fassen!).

Das Ei mit dem Zucker und dem gehackten Chili vermischen und mit veiner Rührmaschine oder einem Rührgerät schaumig schlagen.

Geschmolzene und etwas abgekühlte Schokolade zur Eimasse dazugeben, gut verrühren und Cognac und Gelatine separat auf 40°C auflösen und ebenfalls beigeben.

Nun direkt den geschlagenen Rahm mit einem Gummischaber vorsichtig unterheben und in eine Schüssel, in Gläser oder ein sonstiges Geschirr abfüllen und optimalerweise über Nacht kühlstellen. Mit etwas Chiliöl servieren.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

1 GROSSES EI (CA. 60G)
20 G ZUCKER
50 G AESCHBACH SCHOKOLADE, BRAUN ODER DUNKEL
50 G ZIEGENMILCH-SCHOKOLADE (BLÜEMLISBERG)
200 G RAHM
1 EL BRANDY
1-2 CHILISCHOTEN (JE NACH SCHÄRFE)
2 G GELATINE
CHILIÖL

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
Le Patron SEIT 1972
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo