

Schokomousse mit Amaretto-Blaubeer-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

Für die Schokomousse

4 Blatt weiße Gelatine
200 g weiße Kuvertüre
3 Eier (M)
1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Zucker
150 ml Schlagsahne

Für die Blaubeer-Sauce

300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren,
ersatzweise aus dem Glas)

4 EL Amaretto
1 Messerspitze abgeriebene Bio-Orange
3 TL Speisestärke

Außerdem

Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren



Zubereitung:

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Von der Kuvertüre einige Späne abschneiden und beiseite legen. Übrige Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Vanillinzucker, Zucker und 1 EL heißem Wasser in einer Schüssel verrühren und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, zügig unter die Eigelbcreme rühren und auflösen. Kuvertüre unterrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und nacheinander unter die Schokomasse heben. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Blaubeeren mit Amaretto und Orangenschale solange bei mäßiger Hitze erhitzen, bis die Blaubeeren aufgetaut sind. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. In die Blaubeeren einrühren und einmal unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.
4. Aus der Mousse mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken abstechen und zusammen mit der Blaubeersauce auf Tellern anrichten. Mousse mit Kuvertürespänen bestreuen und nach Belieben mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 535 kcal / 2241 kJ

Protein: 10,1 g

Fett: 31,4 g

Kohlenhydrate: 49 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

