

Ein Restaurant ,DAHOIM'-Rezept von Küchenchefin Sandra Hofer, Hotel ALTE POSTHALTEREI in Zusmarshausen bei Augsburg

Blume im Beerennest



Schokolade / Joghurt / Beeren

Weißes Schokoladen- Joghurtmousse

60g	Eigelb
115g	Zucker
30g	Wasser
300g	weiße Schokolade
200g	griechischer Joghurt
400g	halbgeschlagene Sahne

4 Blatt Gelatine

Zur Vorbereitung:

Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen, die weiße Schokolade muss auf einem Wasserbad geschmolzen werden und die Sahne muss geschlagen werden.

Nun geben Sie das Eigelb in einen Rührkessel und schlagen es auf. Währenddessen geben Sie den Zucker und das Wasser in einen kleinen Topf und erhitzen es solange bis es 118 Grad erreicht. Nach dem Erreichen der Temperatur lassen Sie den Zucker vorsichtig in den Rührkessel gleiten. Die Rührmaschine muss weiterlaufen. Geben Sie nun auch die eingeweichte Gelatine dazu. Schlagen Sie nun das Zucker-Ei-Gelatine Gemisch solange bis es sich nicht mehr heiß anfühlt.

Jetzt rühren Sie die geschmolzene weiße Schokolade dazu und direkt danach den Joghurt.

Ein Restaurant ,DAHOIM'-Rezept von Küchenchefin Sandra Hofer, Hotel ALTE POSTHALTEREI in Zusmarshausen bei Augsburg

Zum Schluss heben Sie die halbgeschlagene Sahne darunter und Füllen die Mousse in ihre Gewünschte Form.

Wenn sie es in eine Silikonform geben, muss das Mousse gefroren werden, sonst wird es beim Ausbrechen kaputt gehen. Wenn Sie es in einen Ring einsetzen, muss das Mousse für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank, um fest zu werden.

Joghurtcreme:

Geben Sie den Joghurt auf ein Passiertuch, das auf einem Sieb liegt, mit einer Abtropfschale darunter. Stellen Sie das Ganze für ca. 24 Stunden in den Kühlschrank.

Nach der Zeit im Kühlschrank wird der Joghurt mit Vanillemark, Zimt, Puderzucker, Zitronenabrieb, Limettenabrieb, Orangenabrieb und einer Prise Salz abgeschmeckt.

Johannisbeergel

250g	rotes Johannisbeerpüree
25g	Zucker
50g	Wasser
10g	Zitronensaft
5,5g	Agar Agar

Alles gut verrühren und dann gemeinsam aufkochen.

Die aufgekochte Masse nun kühlen, bis sie fest wird, dann kann sie fein gemixt werden.

Dunkler Schokoladencrumble

85g	Butter
60g	Zucker
100g	Mehl
33g	Kakao
2g	Salz

Alles gut vermengen und bei 160 Grad für ca. 15 min backen.

Sonst brauchen Sie nur noch Frische Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren). Und Frische Minze als Garnitur Viel Spaß beim Nachmachen!

Folgt doch dem **Hotel ,ALTE POSTHALTEREI'** auf Instagram:
<https://www.instagram.com/alte.posthaltereii/>