



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Eis von der Grünen Soße mit weißem Schokoladenmousse

ZUTATEN

Schokoladenmousse

250 g weiße Schokolade
400 g geschlagene Sahne
3 Eier
100 g Zucker
3 Blatt Gelatine
30 g Geist (Himbeere, Kirsche, Orange)

Eis von der grünen Soße

1 Bund Grüne Soße
500 g Sahne
500 g Milch
200 g Zucker
160 g Eigelb

ZUBEREITUNG

Schokoladenmousse

Die Schokolade klein schneiden und in einem Topf bei schwacher Hitze langsam auflösen. Die Schokolade ist optimal wenn sie Körpertemperatur hat. Die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis die Masse weiß ist und das doppelte Volumen erreicht hat. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in dem erwärmten Geist auflösen. Die Gelatine darf nicht aufkochen, da sie sonst an Bindung verliert. Die Sahne steif schlagen. Hierbei ist zu beachten, dass sie nicht zu steif ist, da sie sich sonst nicht so gut mit der Schokolade verbindet.

Nun fügen wir alle Zutaten zusammen. In die Schüssel mit der Eierzuckermasse lassen wir die flüssige Schokolade einlaufen. Dann geben wir die Gelatine mit dem Geist hinzu.

Jetzt wird's brenzlich: Die Masse aus Ei, Zucker, Schokolade, Gelatine mit Geist darf nicht zu warm sein, das heißt so ca. 15 Grad. Dann geben wir ein Drittel der Sahne in die Masse und verrühren sie schnell mit einem Schneebesen. Die anderen zwei Drittel heben wir mit einem Schneebesen vorsichtig unter. So bekommen wir ein schönes Volumen.

Eis von der grünen Soße

Das Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad langsam aufschlagen. Dann die Milch und Sahne dazugeben und alles zur Rose abziehen. Jetzt die Kräuter putzen und wenn nötig waschen und vom Strunk befreien. Das Ganze dann richtig fein mixen. Nun die Eismasse im Eisbad kaltrühren und danach in einer Eismaschine einfrieren.