



GOURMET



NEU



## PILZ-SCHOKOLADEN- MOUSSE

mit Gewürz-Sauerkirschen

HIER GEHT'S  
ZUM REZEPT



# PILZ-SCHOKOLADENMOUSSE

mit Gewürz-Sauerkirschen

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DAS BISKUIT:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 80 g Weizenmehl glatt
- 10 g Kakaopulver
- ½ TL KOTÁNYI Backpulver

### FÜR DIE GEWÜRZ-SAUERKIRSCHEN:

- 250 ml Kirschsafft
- 40 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 10 KOTÁNYI Nelken ganz
- 1 KOTÁNYI Zimt ganz
- 1 Msp. KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- 1 EL Speisestärke
- 400 g entsteinte Sauerkirschen

### FÜR DIE PILZ-SCHOKOLADENMOUSSE:

- 500 ml Schlagobers
- 125 ml Milch
- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 15 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 50 g Dotter
- 300 g Zartbitterschokolade mit mind. 70 % Kakaoanteil
- 8 g Blattgelatine



- 50 g Kakaopulver
- 10 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- beliebige Schokoladendekoration
- frische Zitronenverbene zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

Für das Biskuit Eier, Zucker und Meersalz cremig schlagen. Mehl und Kakao sieben, unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1,5 cm hoch aufstreichen und im Konvektomat bei 160 °C ohne Gebläse 12 Minuten backen (bzw. im Heißluftofen bei 180 °C mit Ober- und Unterhitze). Nach dem Backen auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Für die Mousse eine Anglaise herstellen. Dazu 100 ml Schlagobers, Milch, Vanillezucker, „Pilz Mix fein“ und Salz aufkochen und mit Dotter zur Rose abziehen. Schokolade zur Hälfte anschmelzen und mit der Anglaise angleichen. Eingeweichte Gelatine zugeben und auf 40 °C auskühlen lassen. Restliche 400 ml Schlagobers steifschlagen und unterheben.

Biskuit vom Papier trennen und mit einem passenden Rahmen umstellen. Flüssiges Pilz-Schokomousse einfüllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Anschließend in Stücke schneiden.

Für die Gewürz-Sauerkirschen Kirschsafft, Vanillezucker Bourbon, Zitrusfaser, Nelken, Zimt und Cardamom aufkochen, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Gewürze abseihen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und Kirsch-Gewürzsaft zur gewünschten Konsistenz abbinden. Sauerkirschen untermischen, auskühlen lassen.

Vor dem Anrichten Kakaopulver mit „Pilz Mix fein“ vermischen. Pilz-Schokolademousse Schnitte damit bestreuen, mit Gewürz- Sauerkirschen anrichten und mit Schokoladendekoration und Zitronenverbene garnieren.

**TIPP:** Das Rezept des Pilz-Schokoladenmousse ist für ca. 25 Portionen. Portionieren Sie direkt alles und frieren Sie den Rest ein! Vor dem Servieren antauen lassen und als „geeistes Pilz-Schokoladenmousse“ servieren!



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)