

Mousse von Schweizer Zartbitter Schokolade und Olivenöl mit Balsamessig



Ein exklusives MANI Rezept von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

ZUTATEN für vier Portionen:

- 100 g Schweizer Zartbitter Kuvertüre
- 70 g MANI natives Olivenöl extra, Selection
- 3 Eier M
- 80 g Griechischer Petimezi Sirup (Alternative Agavensirup)
- 150 g Sahne, kalt
- ½ Orange
- ½ Zitrone
- 1 EL MANI Balsamessig
- MANI Meersalz
- 1 EL Griechischer Thymianblüten-Honig (Alternative Blütenhonig)
- 8 Trauben
- 20 g Schokoladenspäne

ZUBEREITUNG:

1. Kuvertüre in kleinere Stücke schneiden, in eine Metallschüssel geben und in ca. 40°C heißem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Die Kuvertüre mit einem Holzlöffel rühren bis sie vollständig aufgelöst ist und dann das Olivenöl langsam dazu rühren.
3. Die Eier trennen, dann das Eigelb mit dem Petimezi Sirup schaumig schlagen und in die Kuvertüre verrühren.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
5. Ein wenig Abrieb von Zitrone und Orange unter das Eiweiß heben.
6. Den Saft von ½ Orange und ½ Zitrone auf die Hälfte einkochen danach den Herd ausschalten. Den Saft mit dem Balsamessig verrühren und kalt stellen.
7. Eiweiß gleichmäßig unter die Schokomasse heben.
8. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.
9. Die Mousse auf vier Schalen verteilen und zwar so, dass sie jeweils bis zur Hälfte gefüllt sind. Den kalten Balsamsud darauf gleichmäßig verteilen, dann mit dem restlichen Mousse verschließen. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Die Desserts mit etwas Honig, Trauben und frisch gehobelten Schokoladenspänen verzieren

Pressekontakt:

Pressestelle MANI
c/o modem conclusa gmbh
Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0
Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de
Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: panhuber@modemconclusa.de
Presseservice: <http://news.cision.com/de/blauel-greek-organic-products>

Weitere Rezepte zum Download finden Sie unter www.mani.bio
Bei Veröffentlichung eines Rezepts freuen wir uns über ein Belegexemplar.