

Amaretti-Mousse

Für 4 Personen

Zutaten

Mousse:

200 ml Espresso
20 g Zucker
2 EL brauner Rum (Strohrum 54%)
75 g Amaretti (Mandelmakronen)
100 g weiße Kuvertüre
2 Blatt Gelatine
1 Ei
4 EL Amaretto
2 EL Mandelextrakt
250 g Schlagsahne
2 Eiweiß
30 g Zucker

Beerensauce:

300 g Beerencocktail (TK)
375 g Rumtopf (Fertigprodukt)
30 g Zucker
1 TL Speisestärke
1-2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 60 Minuten plus Kühlzeit 3-4 Stunden, am besten über Nacht

1. In einem Topf den Espresso mit 20 g Zucker aufkochen bei milder Hitze auf $\frac{1}{4}$ einkochen lassen. Den Rum zugeben. Die Amaretti zerbröseln und mit der Kaffee-Rum-Mischung tränken.
2. Weiße Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Das Ei über heißen Wasserbad cremig-fest (mit dem Handrührer) aufschlagen. Kuvertüre unter Rühren langsam unter das Ei ziehen. Amaretto und Mandelextrakt in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen und unter die Kuvertüre-Ei-Mischung geben.
4. 10-15 Minuten im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Sahne halbsteif schlagen. Eiweiß aufschlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-fest wird. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die angestockte Sahnecreme heben.
5. 30 Minuten kaltstellen. Dann die getränkten Amaretti-Brösel samt ihrer Flüssigkeit in 2 Schichten zur Mousse geben. Mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.
6. Für die Beerensauce die tiefgekühlten Früchte auf einem Blech ausbreiten und auftauen lassen. Den Rumtopf durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen. Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren. 30 g Zucker in einem Topf hell karamellisieren, den aufgefangenen Saft und den Zitronensaft dazu gießen und 5 Minuten kochen lassen. Die eingelegten und die aufgetauten Früchte dazugeben, nochmals aufkochen und mit der Speisestärke binden. Auskühlen lassen und zu der Mousse servieren.

Als Mandelextrakt Mandelsirup von Monin nehmen oder Extrait d'Amande (in Frankreich im Supermarkt bei den Backzutaten erhältlich). Anstelle von Eiweiß kann man etwas mehr Schlagsahne nehmen.