

Turrón-Mousse

Für 8 Personen

Zutaten

5 Blatt	weiße Gelatine
300 g	Turrón
350 g	weiße Kuvertüre
2	Eier (Kl. M)
4 EL	Mandelsirup (Monin)
500 ml	Schlagsahne
2 TL	Kakaopulver zum Bestäuben
3 EL	weiße Schokoladenspäne

Zubereitungszeit: 50 Minuten, plus Kühlzeit

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Turrón in sehr kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Die Eier in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen im heißen Wasserbad in ca. einer Minute cremig aufschlagen. Mit einem Kochlöffel zügig mit der Kuvertüre verrühren. Den Mandelsirup leicht erwärmen, die Gelatine ausdrücken und im Mandelsirup auflösen. Zügig mit der Kuvertüre mischen und 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen, unterheben und weitere 10 Minuten kaltstellen. Die Turrón-Würfel unterheben. Mousse in eine rechteckige Form (21x29 cm) füllen und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.
4. Die Mousse mit Kakaopulver und Schokoladenspänen bestreuen.
5. Mit marinierten Erdbeeren und Brandy-Schaum servieren (siehe Rezepte "Marinierte Erdbeeren" und "Brandy-Schaum").

Turrón ist ein weicher spanischer Mandelno-ugat, den es bei bosfood zu kaufen gibt. Schmeckt auch ohne Saucen sehr gut.