



REZEPT

MOUSSE MIT MINZCREME



MENTHA
MAROCCAN



ZUTATEN

Teigboden:

- › 150 gr Mehl
- › 90 gr Butter
- › 40 gr Zucker
- › 30gr Kakao ungesüsst
- › 2 Eigelb
- › 2 Löffel Marsala
- › Wasser

Sahne mit Minze:

- › 250 gr Schlagsahne
 - › 3 – 5 gr Minzblätter
- Glasur:
- › 130 gr frische Sahne
 - › 20 gr Glykose
 - › 150 gr Bitterschokolade mind 61%
 - › 20 gr Butter
 - › 20 gr Rum

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 35 min

ZUBEREITUNG

Für den Teigboden mischen Sie Mehl und Kakao zusammen und geben alle restlichen Zutaten in einen Mixer, etwas Wasser hinzu und kurz mischen. Geben Sie die Masse in Klarsichtfolie und legen sie diese in den Kühlschrank. Den Ofen auf 190 °C vorheizen, den Teig auf einen ca. Ø 25 cm Blech ausbreiten, mit Alufolie bedecken, kleine Gewichte auf dieser positionieren, und 20 min im Ofen backen. Die Gewichte und Alufolie entfernen und den Boden weitere 5 min backen. Abkühlen lassen. Für die Glasur die Sahne und Glykose zum kochen bringen; vom Feuer nehmen und die Schokolade in kleinen Stückchen hinzufügen und unterrühren bis diese geschmolzen ist, dann die Butter hinzugeben und zum Schluss den Rum. Abkühlen lassen.

Für die Sahne mit Minze die zerkleinerten Minzblätter zur Schlagsahne hinzufügen und auf kleiner Flamme erwärmen, aber nicht kochen, da sonst die Minze, wie auch alle anderen Kräuter, ihr leichtes Aroma verliert. Abkühlen lassen, mit Klarsichtfolie abdecken und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Sahne durch ein Sieb giessen und dann aufschlagen. Man kann einen Löffel Zucker hinzugeben, sollte man es süß mögen. Geben Sie die Creme nun auf den gebackenen ausgekühlten Teig und streichen Sie diese glatt. Geben Sie nun mit einem Löffel den Schokoladenguss vorsichtig auf die Sahneschicht, achten Sie darauf das keine Unebenheiten entstehen. Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen und mit ein paar frischen Minzblättern servieren.