

Rezept

Chili-Schoko-Mousse mit Kardamom-Mandel-Krokant

Ein Rezept von Chili-Schoko-Mousse mit Kardamom-Mandel-Krokant, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 40 ml frisch gebrühter starker Espresso | 2 EL Kaffeelikör |
| ¼ – ½ TL Chili ancho | ½ TL frisch gemahlener Kardamom |
| 150 g Zartbitterschokolade (70-85 % Kakao) | 3 Eier (Größe M) |
| 4 EL Vanillezucker | Salz |
| frisch geschlagene Sahne (nach Belieben) | 100 g Mandelblättchen |
| 150 g Zucker | 1 TL frisch gemahlener Kardamom |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 418 kcal

Zubereitung

1. Für die Mousse den Espresso mit Likör, Chili und Kardamom in einer hitzefesten Schüssel vermischen. Die Schokolade in Stückchen brechen und dazugeben. Die Mischung über dem heißen Wasserbad behutsam schmelzen. Lauwarm abkühlen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker hell-cremig rühren und dann in die Schokoladenmischung rühren. Das Eiweiß mit 1 kleinen Prise Salz zu einem sehr festen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
3. Die Mousse in Schalen füllen und zugedeckt im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen. Nach Belieben mit je 1 Klecks Sahne garnieren.
4. Für den Krokant ein Backblech mit Backpapier auslegen und ein zweites Backpapier und ein Nudelholz bereitlegen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne unter vorsichtigem Rühren goldgelb rösten. Herausnehmen.
5. Den Zucker bei mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen, er soll nur einen hellen Karamellton haben. Die Mandeln zugeben und rasch wenden, damit sie komplett vom Zucker überzogen sind. Mit Kardamom bestäuben, nochmals umrühren und auf das Backblech schütten. Sofort mit dem zweiten Backpapier bedecken und mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Das muss zügig gehen, da der Karamell sehr schnell fest wird.
6. Das obere Backpapier entfernen, mit einem scharfen Messer 2 cm breite Streifen in den Karamell ritzen, aber nicht durchschneiden. Nach dem vollständigen Auskühlen den Karamell an diesen Stellen auseinanderbrechen. Jede Mousse mit 1 Streifen Kardamom-Mandel-Krokant garnieren und servieren.