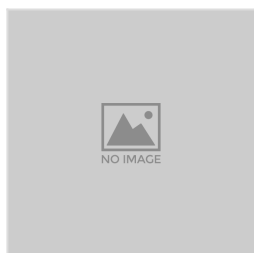


SCHOKOLADENMOUSSE MIT BRESC SCHWARZEM KNOBLAUCH, PISTAZIENCREME UND KAFFEECRUMBLE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10 

- 1 kg Schokoladenmousse
- 15 g schwarzer Knoblauch von Bresc
- 200 g Pistaziencreme
- 400 g karamellierte Walnüsse
- 200 g Kaffeecrumble
- Essbare Blüten und/oder Kresse (optional)

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie eine zarte Schokoladenmousse zu und verfeinern Sie sie mit 1 bis 2 % schwarzem Knoblauch von Bresc – für eine überraschend tiefe Umami-Note, die wunderbar mit der Süße der Schokolade harmoniert. Portionieren Sie die Mousse dekorativ auf den Tellern. Geben Sie einige Tupfer Pistaziencreme daneben. Streuen Sie knusprige Kaffeecrumble und karamellierte Walnüsse darüber. Dekorieren Sie zum Schluss mit essbaren Blüten oder Kresse – für ein frisches, elegantes Finish.