Weiße Schokoladenmousse mit Ananassalsa und Kardamom-Eiscreme

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

12

Für die Mousse

- 150 g Eiweiß
- 125 g Zucker
- 250 g weiße Schokolade
- 0,5 l Schlagsahne
- 1 abgeriebene Limettenschale

Für die Sereh-Kokosnuss-Plätzchen

- 75 g Puderzucker
- 150 g Feinkristallzucker
- 50 g Mehl
- 175 g Kokosflocken
- 30 g Bresc Zitronengraspüree

Für das Kardamom-Eis (1,5 Liter)

- ¾ l Sahne
- ¼ l Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 5 Stück Kardamom

Für die Ananas-Salsa

- ½ Ananas
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 50 g Zucker
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 50 g Butter
- Pfefferminze

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Für das Eis Sahne, Milch, Kardamom und 125 g Zucker in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker in die Schüssel eines Mixers geben. Eigelb und Zucker auf hoher Geschwindigkeit schlagen, bis es weiß ist. Wenn die cremige Masse kocht, 15 bis 20 Minuten unter einem Deckel ziehen lassen. Die warme Masse unter Rühren langsam auf das weiß geschlagenen Eigelb gießen. Die Mischung gut umrühren, wieder in den Kochtopf geben und auf ca. 75 bis 80 Grad erhitzen. Die Mischung sieben und so schnell wie möglich zurückkühlen. Wenn die Eismasse richtig abgekühlt ist, mit einer Eismaschine zu Eis verarbeiten. Am besten schmeckt es, wenn die Masse eine Nacht durchzieht, dann sieben und zu Eis verarbeiten.
Für die Plätzchen die Eier trennen und das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Den Feinkristallzucker, das Mehl und die Kokosnussflocken in einer separaten Schüssel mischen. Dann das Zitronengras durch das Eiweiß zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen (Heißluftofen), flache Kreise auf einer Silikonmatte oder einem gefetteten Backblech machen. Die Plätzchen ca. 8 Minuten backen.
Für das Mousse das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Zum Schluss die abgeriebene Limettenschale nach und nach untermischen. Die geschlagene Sahne mit dem restlichen Teil des Zuckers auf Joghurtstärke schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne durch die Schokolade rühren und dann das Eiweiß unterheben, bis alles gut vermischt ist.
Für die Salsa die Ananas schälen und den harten Kern herausschneiden. In Würfel schneiden und in Butter dünsten. Zucker, Ingwer, Zitronengras und Pfeffer hinzufügen. Die Zitronenschale darüber reiben und Zitrone in Stücke schneiden und hinzufügen. 20/30 Minuten lang sanft köcheln lassen, dann die groben Zitronenstücke entfernen und abkühlen lassen. Die Mousse auf den Teller spritzen und mit der Salsa servieren. Das Eis auf die Plätzchen geben und mit etwas Pfefferminze garnieren.