MARLEY SPOON



Feine Schokomousse

mit karamellisierten Pistazien & Granatapfel

30-40min 4 Portionen

Eine samtige, luftig-feine Schokomousse verbindet sich hier mit dem knusprigen Biss karamellisierter Pistazien. Abgerundet durch die frische, leicht säuerliche Note von Granatapfelkernen entsteht ein vielschichtiges Dessert – ein rundum harmonischer, feiner Abschluss für ein gelungenes Festessen.

Was du von uns bekommst

- 150g dunkle Schokodrops
- 4 Becher Crème fraîche [2]
- 4 Bio-Eier [1]
- 30g Pistazienkerne [3]
- 1 Granatapfel

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Zucker
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- 3 hitzebeständige Schüsseln
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Backpapier
- Sieb
- 4 kleine Serviergläser

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wenn du kein Problem damit hast, rohes Ei zu essen, kannst du das Erwärmen im Wasserbad einfach überspringen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 489kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 12.2g



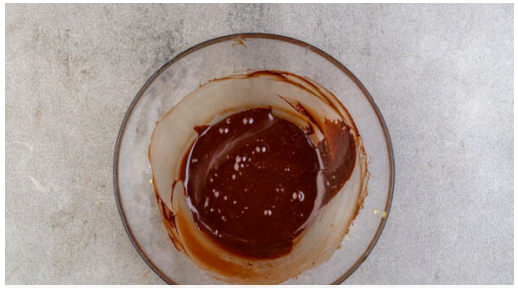
1. Schokolade schmelzen

Die **Schokodrops** in einer hitzebeständigen Schüssel über einem kleinen Topf mit simmerndem Wasser unter gelegentlichem Rühren schmelzen, anschließend beiseitestellen. **Tipp**: Alternativ die **Schokodrops** in der Mikrowelle in 30-Sek.-Intervallen erhitzen, bis sie geschmolzen sind, dabei nach jedem Intervall umrühren. Die **½ der Crème fraîche** mit einem Schneebesen luftig aufschlagen.



2. Eiweiß steif schlagen

Die **Eier** trennen. Das **Eiweiß** mit 1½EL Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem mittelgroßen Topf mit simmerndem Wasser mit einem Schneebesen unter stetigem Rühren in 30–60Sek. leicht erwärmen. Dann die Schüssel vom Topf nehmen und das **Eiweiß** zu einem glänzenden und geschmeidigen, aber festen **Eischnee** schlagen. Das **Eiweiß** darf dabei nicht zu warm werden!



3. Eigelb aufschlagen

Das **Eigelb** mit 1½EL Zucker in einer weiteren hitzebeständigen Schüssel über dem Wasserbad hellgelb und leicht luftig aufschlagen, dabei nicht zu warm werden lassen. Anschließend mit 1 Prise Salz in die geschmolzene **Schokolade** rühren. Falls die **Schokolade** gerinnt, die Masse kurz über dem Wasserbad, damit sie sich wieder verbindet. Das kann passieren, wenn die Mischung zu kalt ist.



4. Mousse kalt stellen

Den **Eischnee** vorsichtig unter die **Schokolade** mischen, dann die **aufgeschlagene Crème fraîche** unterheben, bis alles gut vermengt ist. Die **Mousse** auf Portionsschälchen verteilen oder in eine große Servierschüssel umfüllen und mind. 1Std. (Portionsschälchen) bzw. 90Min. (große Schüssel) in den Kühlschrank stellen. Bei Lagerung über Nacht erst nach dem vollständigen Abkühlen abdecken.



5. Pistazien karamellisieren

Die **Pistazien** grob hacken. In einer kleinen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Pistazien** mit 1 Prise Salz ca. 1Min. unter ständigem Rühren anrösten. Dann 2TL Honig hinzufügen und 30–60Sek. weiterrühren, bis der Honig karamellisiert. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Pistazien** abkühlen lassen. **Tipp:** In einem luftdichten Behälter bis zu einer Woche haltbar.



6. Granatapfel auslösen

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Kerne** unter Wasser auslösen. Die schwimmenden Häutchen abschöpfen, dann die **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Die **restliche Crème fraîche** mit Zucker nach Geschmack aufschlagen. Die **Mousse** mit **Crème fraîche**, **Pistazien** und **Granatapfel** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**