

# Birnen - Schokoladen Mousse - Cup

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, harmoniert und schmeckt hervorragend

## Zutaten

- Für das Birnen Mousse:
- 250 g Birnen, geschält, entkernt, in groben Würfeln
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Birnensaft
- 1/2 Zitronenschale
- 20 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 80 ml geschlagene Sahne
- 1 geschlagenes Eiweiß + 10 g Zucker, 1 kleine Prise Salz
- Für das Schokoladen Mousse:
- 125 g edle, schwarze Kuvertüre
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß, mit einer kleinen Prise Salz steif geschlagen
- 100 ml Milch
- 0,25 l geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Birnen Mousse:

### Schritt2

Die Birnenstücke mit dem Zucker / Vanillezucker, Zitronenschale, Orangensaft und dem Birnensaft 4 - 5 min. zugedeckt weich kochen.

### **Schritt3**

Auf einem Küchensieb ablaufen lassen, Zitronenschale natürlich wieder entfernen.

### **Schritt4**

Den Pochierfond zurück in den Topf, fast völlig einkochen lassen, dann zusammen mit den Birnenstücken pürieren.

### **Schritt5**

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren.

### **Schritt6**

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne und das Eiweiß nacheinander unterheben.

### **Schritt7**

In einen Spritzbeutel geben, kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt8**

Das Schokoladen Mousse:

### **Schritt9**

Die Schokolade mit dem Vanille Mark, bei etwa 70 ° C in der Milch schmelzen und das Eigelb dazu geben.

### **Schritt10**

Auf dem Wasserbad 5 - 6 min. cremig aufschlagen, das Eigelb gut ausgaren lassen.

### **Schritt11**

Abkühlen und zunächst die geschlagene Sahne locker unterheben, dann folgt das steif geschlagene Eiweiß.

### **Schritt12**

Alles in einen 2. Spritzbeutel geben, kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Nunmehr abwechselnd beide Cremes schichtweise in schöne Kelche oder hohe Gläser spritzen.

### **Schritt15**

Mit zerbröselten Amarettini oder gebräunten Mandelblättchen garnieren.

## **Schritt16**

Das Birnen Mousse:

## **Schritt17**

Die Birnenstücke mit dem Zucker / Vanillezucker, Zitronenschale, Orangensaft und dem Birnensaft 4 - 5 min. zugedeckt weich kochen.

## **Schritt18**

Auf einem Küchensieb ablaufen lassen, Zitronenschale natürlich wieder entfernen.

## **Schritt19**

Den Pochierfond zurück in den Topf, fast völlig einkochen lassen, dann zusammen mit den Birnenstücken pürieren.

## **Schritt20**

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren.

## **Schritt21**

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne und das Eiweiß nacheinander unterheben.

## **Schritt22**

In einen Spritzbeutel geben, kalt stellen, anziehen lassen.

## **Schritt23**

Das Schokoladen Mousse:

## **Schritt24**

Die Schokolade mit dem Vanille Mark, bei etwa 70 ° C in der Milch schmelzen und das Eigelb dazu geben.

## **Schritt25**

Auf dem Wasserbad 5 - 6 min. cremig aufschlagen, das Eigelb gut ausgaren lassen.

## **Schritt26**

Abkühlen und zunächst die geschlagene Sahne locker unterheben, dann folgt das steif geschlagene Eiweiß.

## **Schritt27**

Alles in einen 2. Spritzbeutel geben, kalt stellen, anziehen lassen.

## **Schritt28**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt29**

Nunmehr abwechselnd beide Cremes schichtweise in schöne Kelche oder hohe Gläser spritzen.

### **Schritt30**

Mit zerbröselten Amarettini oder gebräunten Mandelblättchen garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** cup

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-schokoladen-mousse-cup/>