



Macadamia-Mousse mit weißer Schokolade und Whiskey

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Macadamia - die wohl teuerste Nuss der Welt.

Die weiße, weiche Nuss zählt zu den begehrtesten Sorten weltweit. Sie werden fast ausschließlich in Australien angebaut werden. Da der Anbau allerdings begrenzt und aufwendig ist, steigt die Nachfrage und somit der Preis immer weiter. Aufgrund dessen wird sie auch „Königin der Nüsse“ genannt und schon die Aborigines nutzten sie als fettreiche Eiweißquelle. Die runde Nuss ist allerdings nicht nur nahrhaft, sondern senkt auch nachweisbar den Cholesterinspiegel. Macadamia schmecken süßlich-mild und eignen sich daher bestens für Süßspeisen, aber auch für Fleischgerichte.

Röstet man die Kerne in der Pfanne an, so entfaltet sich das Aroma und wird intensiver.

Die Macadamia-Mousse wird mit kräftigem Scotch Whiskey und weißer Schokolade zubereitet. In Kombination mit einem fruchtigen Bett aus Brombeermark entsteht eine kulinarische Fusion verschiedener Geschmäcker. Eine hervorragende Harmonie aus kräftigen und sanften Aromen, die zu vielen Speisenfolgen passt.

Zutaten

- 40 Gramm Macadamia
- 150 Gramm weiße Schokolade oder Kuvertüre, gehackt, zerbröckelt
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 200 Gramm geschlagene Sahne
- 2 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 60 Gramm Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 - 3 EL Scotch Whisky
- 250 Gramm TK - Brombeeren, aufgetaut
- Etwas Sahnesteif
- evtl. noch etwas Zucker
- Frische Brombeeren zum Garnieren

Für dieses Dessert eignen sich am besten naturbelassene Macadamia-Nüsse. Diese können Sie entweder im Bio-Markt oder im Online-Shop erwerben.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Macadamia mahlen oder fein hacken. Die Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt2

Die Eigelbe, den Puder - und Vanillezucker cremig in einem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Eigelbe gut aus garen lassen, die gemahlenden Macadamias unter heben.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine im erwärmten Whiskey auflösen. Mit dem Schneebesen, „klümpchenfrei“ unter die Eiermasse heben, die Hälfte der geschlagenen Sahne dazugeben.

Schritt4

Dann den Eischnee und die restliche Sahne locker unterrühren und in eine flache Auflaufform oder Schüssel füllen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt min. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Brombeeren in einem hohen Becker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Evtl. nachzuckern und etwas Sahnesteif verrühren. (Verhindert das Absetzen)

Schritt6

Auf eiskalten Desserttellern einen „Spiegel“ gießen und mit einem Esslöffel (Vorher in heißes Wasser gehalten) 2 schöne, glatte Nocken p. P. ausstechen; auf den Spiegel setzen. Einige schöne Brombeeren für die Garnitur, drum herum verteilen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:**Macadamia

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)597
- Eiweiß (g)8
- Fett (g)39
- KH (g)46
- Cholesterin (mg)220

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/macadamia-mousse-weisser-schokolade-whiskey/>