

Schokoladenspitz mit Ingwer Mousse auf Mango - Ananaskompott

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Da werden ihre Gäste garantiert beeindruckt sein, wie aus der Sterneküche, der kleine Aufwand lohnt

Zutaten

- Für den Schokoladenspitz:
- 150 g Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 4 - 5 kleine Alufolien mit 21 cm Seitenlänge
- Für das Ingwer Mousse:
- 3 Eigelbe
- 70 g Zucker
- ¼ l heiße Milch
- 1 Prise Salz
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 125 ml Sahne, geschlagen
- 20 g kandierter Ingwer, fein gehackt
- 2 El Ingwersirup
- Mango - Ananaskompott mit Rum:
- 250 g vollreife Mango in 1 cm großen Würfeln
- 250 g vollreife Ananas in 1 cm großen Würfeln
- 4 cl Rum
- Etwas Zitronenmelisse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen für den Schokoladenspitz:

Schritt3

Die Schokolade zerbröckeln und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei keinesfalls über 40 ° C heiß werden lassen und dann durch Kaltrühren auf ca. 32 ° C Verarbeitungstemperatur bringen.

Schritt4

Nunmehr die Alufolie mit 21 cm Seitenlänge über Eck in 2 gleichmäßig große Dreiecke schneiden.

Schritt5

Zu Tütchen drehen und mit einer Büroklammer befestigen. Die Spitze 2 mm abschneiden, sollte offen bleiben.

Schritt6

Etwas von der temperierten, flüssigen Schokolade einfüllen, die Tütchen drehen bis die Schokolade gleichmäßig dünn die Folie auskleidet.

Schritt7

Überflüssige Schokolade durch die kleine Öffnung in der Spitze ablaufen lassen, anziehen, stocken lassen.

Schritt8

Das Ingwer Mousse.

Schritt9

Die Gelatine in Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt10

Die Eigelbe mit 1 Prise Salz, dem Zucker und dem Ingwersirup auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt11

Die heiße Milch, die ausgedrückte Gelatine und den gehackten Ingwer dazu geben, etwas weiter schlagen.

Schritt12

Abkühlen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben, die Schokoladenspitze füllen.

Schritt13

Das Mango - Ananaskompott:

Schritt14

Von den Früchten etwa 100 g pürieren und die restlichen Fruchtwürfel unterheben, ev. noch etwas nachzuckern und mit dem Rum und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Jeweils 2 Schokoladenspitze mit / auf dem Kompott anrichten und mit einem Melisseblättchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladenspitz-mit-ingwer-mousse-auf-mango-ananaskompott/>