

# SUPERIOR HOTEL

REZEPT

## Xmas-Mousse auf gestockter Mandelsahne und Mandaringelee



x-mas-Mousse / Foto: Debic

Zutaten für 10 Portionen: 600 Milliliter Mandarinenpüree, 90 Gramm Zucker, 350 Milliliter Debic Panna Cotta, 350 Gramm Vollmilchjoghurt, 350 Gramm rohe Mandelpaste, 100 Gramm Mandeln, 500 Gramm Debic Mousse aus Chocolat, Mandarinspalten, Salz, acht Gramm Blattgelatine

Zubereitung:

Für das Mandaringelee 600 Milliliter Mandarinenpüree mit 40 Gramm Zucker mischen und auf 50 Grad erhitzen. Danach 8 g eingeweichte Blattgelatine zugeben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Mandelcreme entsteht, indem man 350 Milliliter Debic Panna Cotta schmelzen lässt und 350 Gramm Vollmilchjoghurt sowie 350 Gramm rohe Mandelpaste zugibt. Alles gut vermischen und im Kühlschrank kaltstellen.

100 Gramm Mandeln in einer Pfanne anrösten, eine Prise Salz zugeben und mit 50 Gramm Zucker karamellisieren.

Für die Schokoladenmousse 500 Milliliter Debic Mousse au Chocolat in der Küchenmaschine für 6-7 Minuten luftig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Zum Anrichten 10 kleine Gläser leicht schräg auf eine Eierpalette stellen, mit der Mandelcreme befüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann in den Gefrierschrank stellen, damit die Masse schneller stockt. Wenn der Inhalt fest ist, das Mandaringelee auf die zehn Gläser verteilen, Die Mousse ebenfalls. Alles noch einmal im Kühlschrank für ca. 2

Stunden durchkühlen.

Zum Schluss das geschichtete Dessert mit den Karamellmandeln und den Spalten einer Mandarine garnieren.