

Schokotarte mit Nougatmousse

Schokotarte

Zutaten

3 Eigelb, 75 g Butter, 50 g Zucker,
95 g Schokolade, 3 Eiklar, 75 g Zucker,
40 g Mehl

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb nach und nach dazu geben. Flüssige Schokolade dazu geben.

Eiklar und Zucker schaumig schlagen. Butter, Eigelb, Zuckermasse mit Eiklar vermischen und Mehl unterheben.

Nougatmousse

Zutaten

2 Eier, 4 Eigelb, 200 g Schokolade, 200 g Nougat, 4 Stk. Blattgelatine,
125 g Sahne, Grand Marnier, Orangen Schal

Zubereitung

Schokolade und Nougat miteinander schmelzen lassen.

Eier und Eigelb über Dampf schaumig schlagen, Sahne steif schlagen und kaltsetzen.

Gelatine einweichen. Zergangene Schokolade und Nougat mit den schaumig geschlagen Eiern (Vorsichtig) unterheben. Gelatine in Grand Marnier auflösen und dazu geben und mit Orangenzenen würzen. Abkühlen lassen bis es Handwarm ist und den Obers (vorsichtig) unterheben.

Wir wünschen Guten Appetit.



Ein Rezept aus der Folge „Hotel Alpine Palace, Hintertal“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-alpine-palace-hintertal/>

Mit freundlicher Unterstützung

