

# Dessert

## Schokoladenmousse mit Haselnusskuchen und Banane

### Zutaten:

38 g Haselnüsse, gemahlen  
38 g Mehl  
89 g Puderzucker  
82 g Eiweiß  
80 g Butter  
37.5 g Zucker  
3 ml Zitronensaft  
2 g Baguette  
1 St. Vollei  
125 g Kuvertüre, dunkel  
125 ml Sahne  
Baileys

### Zubereitung:

Für den Haselnusskuchen, den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf unter ständigem Rühren zu brauner Butter herstellen. 38g gemahlene Haselnüsse mit 38g Mehl und 89g Puderzucker in einer Küchenmaschine vermischen. Das Eiweiß in mehrere Etappen zugeben, rühren bis alles vermischt ist und dann langsam die braune Butter hinzufügen. Den Kuchen etwa 6-8 Minuten backen, bis er goldbraun ist und in der Mitte ganz durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Schokoladenmousse, die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. 1 Vollei mit 12,5g Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade in die aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse geben. Anschließend die flüssige Sahne einrühren und mit etwas Baileys abschmecken. Die Masse in eine iSi Flasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank bis zum Anrichten 1-2 Stunden kühlen. Für die karamellisierten Bananen: 25g Zucker mit 3g Zitronensaft und etwas Wasser zu einer sandartigen Masse verrühren. Den Zucker in einem Topf erhitzen, bis er die Farbe von Bernstein angenommen hat. Bananen in kleine Stücke schneiden, hinzufügen und Temperatur zurückschalten, dann braten bis sie weich und karamellisiert sind, zwischendurch rühren. Die Bananen abkühlen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Anrichten den Kuchen in Portionen schneiden, das Schokoladenmousse gleichmäßig auf die Teller dressieren und karamellisierten Bananen über den Kuchen verteilen. Ggf. mit etwas geraspelter Schokolade und Puderzucker dekorieren.