

Dessert

Mousse au Chocolat, Armagnac-Pflaumeneis, Crêpes Gavottes

Zutaten:

300 g Kuvertüre, 55%
250 ml Sahne
8 St. Eigelb
200 ml Milch
8 St. Eiweiß
160 g Zucker
50 g Trockenpflaumen
Weinbrand
Crepes Gavottes 1 Päckchen

Zubereitung:

50g Zucker mit 50g Wasser aufkochen. 50ml Weinbrand (Armagnac) zugeben und über die Pflaumen gießen. In einem verschlossenen Glas mindestens 3 Tage stehen lassen. Die Pflaumen herausnehmen und zerquetschen. Kuvertüre und Butter auf dem Wasserbad schmelzen. Eigelb schaumig rühren. Schokolade leicht abkühlen lassen und unter die Eigelbmasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In Gläser oder Förmchen füllen und kaltstellen. Milch und 100ml Sahne mit Vanilleschote und 160g Zucker aufkochen, über das Eigelb gießen und zurück in den Topf geben. Auf 83°C erhitzen (zur Rose abziehen) und anschließend schnell runterkühlen. In der Eismaschine gefrieren. Zum Schluss die Pflaumen vorsichtig unterrühren. Restliche Sahne steif schlagen. Alles zusammen anrichten.