



Schokolademousse im Reisgeleemantel, geeister gerösteter roter Vanillereis, rote Rübe und aerated Matchasponge

Grundrezept Schokoladenmousse „Aigner“

125 g	Milkschokolade	Eier mit Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen.
125 g	Bitterschokolade	Schokoladen schmelzen.
2	Eier	Obers schlagen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und im Likör auflösen.
500 ml	Obers	
20 g	Zucker	Flüssige Schokolade in Eimasse rühren. Gelatine unterrühren.
	Kaffeelikör	Auf Zimmertemperatur bringen und Obers unterheben. In Spritzsäcke abfüllen und kalt stellen.
2	Gelatine	

Reisgeleemantel

Zutat	Zubereitung
100 ml geröstete Reismilch Vanillezucker 1 Blatt Gelatine	Reismilch erwärmen mit Vanillezucker abschmecken und darin die Gelatine auflösen.

Geeister gerösteter roter Vanillereis

140 g Eigelb 200 g Staubzucker 500 g geröstete Reismilch 250 g Schlagobers ½ Vanilleschote	Obers, Reismilch und Vanille aufkochen, Eidotter mit gesiebttem Staubzucker schaumig schlagen. In das Eigelb die heiße Reismilch-Obersmischung einrühren. Die Masse mit Hilfe eines Thermometers auf 80 Grad erhitzen. In ein sauberes Geschirr umpassieren und auf Eiswasser kalt rühren. In der Eismaschine frieren.
--	--

Aerated Matchasponge

150 ml Eiweiß 30 g Mandelmehl 30 g Grünteepulver (Matcha) 35 g Staubzucker 10 g Weizenmehl	Feste Bestandteile mixen, Eiweiß unterrühren. Durch Haarsieb in Siphon geben. 1 Kapsel aufdrehen, schütteln. 12 Stunden kühlen. In Papierbecher drittelhoch einfüllen. In Mikrowelle (850 Watt) 45 Sekunden backen.
--	---

Anrichten: Das Schokolademousse mit Hilfe eines Dressiersackes in den Geleemantel füllen und vorsichtig zusammenrollen. Das „Canelloni“ auf den Teller setzten, eine Nocke vom roten geeisten Vanillereis dazu geben. Ich habe das Gericht mit einem leicht gesüßten roten Rübenpüree und einen luftigen Biskuit (aerated sponge) aus grünem Tee dekoriert.