

# Schokoladen-Buttermilchmousse mit Marillen



Küchenmeister  
Gaspar Christian



Zutaten für 10 Personen/Portionen

## 1. Schokoladenmousse

150 g	Dunkle Couvertüre
20 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Dotter
1 Bl.	Gelatine
20 ml	Obers
300 g	Obers – geschlagen

## 2. Buttermilchmousse

200 g	Buttermilch
100 g	Staubzucker
1 EL	Orangensaft
200 ml	Obers – geschlagen
3 Bl.	Gelatine
20 ml	Obers zum Auflösen

Marillen  
Zucker  
Butter  
Mandelkrokant, Erdbeeren  
& Minze als Garnitur

## Zubereitung

### 1.

Couvertüre auf dem Zucker schmelzen. Eier über Dampf warm aufschlagen und die eingeweichte, aufgelöste Gelatine einrühren. Die Eiermasse noch warm zur Schokolade mengen.

Mit Aromaten würzen und zuletzt unter die fast kalte Schokolade das geschlagene Obers unterheben – in vorbereitete Formen füllen.

### 2.

Die Buttermilch mit Staubzucker und Orangensaft verrühren – die eingeweichte Gelatine im Obers auflösen und untermischen – zuletzt das geschlagene Obers unterheben und in vorbereitete Formen füllen

### 3.

Marillen entkernen, in Spalten schneiden und in Butter anbraten – mit Zucker leicht karamellisieren und anrichten

## Anmerkung

Als Aromaten kann z.B.: Koriandersamen gemahlen oder Vanille verwendet werden.