

Jogurtmousse mit Zwergorangen und Schokoladen Glace



Rezept für 10 Personen

Zutaten

Biskuit

75 g	Eier
50 g	Marzipan
10 g	Mehl
5 g	Stärke
10 g	Emmi Butter

Jogurtmousse

125 g	Emmi Jogurt Nature
1 Stk.	Vanilleschote
40 g	Orangensaft
3 Blatt	Gelatine
250 g	Emmi Vollrahm
50 g	Eiweiss
70 g	Zucker

Kumquat Ragout

80 g	Kumquats
50 g	Zucker
100 g	Wasser
¼	Vanilleschote
3 g	Pektin
20 g	Grand Marnier
5 g	Pistazien gehackt
10 Stk	Kugel Emmi Glace Favorito Schokolade
10 Stk	Schokoladendekor
	Kresse

Zubereitung

Biskuit

1. Eier mit Marzipan schaumig schlagen.
2. Mehl und Stärke unterheben und zum Schluss die geschmolzene Emmi Butter beifügen.
3. Masse ca. 24 cm x 34 cm gross auf ein Backpapier oder Backmatte aufstreichen und im Backofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen.
4. Wenn das Biskuit ausgekühlt ist, halbieren und eine Biskuit Lage in einen Rahmen von 12 cm x 17 cm einlegen.

Jogurtmousse

1. Emmi Jogurt mit Vanille und Orangensaft verrühren.
2. Eingeweichte Gelatine auflösen und unterrühren. Den geschlagenen Emmi Vollrahm darunterheben.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und ebenfalls unterheben.
4. Etwas Mousse auf dem Biskuit verteilen, das zweite Biskuit darauflegen und mit Mousse abschliessen.
5. Tiefkühlen und anschliessend gleichmässig schneiden

Kumquats Ragout

1. Kumquats halbieren, entkernen und kurz blanchieren.
2. Mit den restlichen Zutaten weich kochen.
3. Gehackten Pistazien zugeben.

Tipp:

Anstatt Kumquats kann man auch frische Beeren dazu geben.