

# "HAPPY VALENTINE"

## HIMBEERMUSSE / FLÜSSIGER KERN / ERDBEER-MASCARPONECREME / KARAMELL / BEEREN

(Rezeptur für 10 Personen)

### Himbeermousse

225 g Himbeerpüree  
30 g Zitronensaft  
13 g Blattgelatine

200 g Sahne

45 g Eiweiß  
60 g Zucker  
50 g Wasser

- die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- einen Teil des Himbeerpürees erwärmen und die Gelatine darin auflösen
- Restliches Himbeerpüree und Zitronensaft dazugeben, kalt rühren.
- Die Sahne aufschlagen, das Eiweiß aufschlagen
- Zucker und Wasser auf 118° C kochen & in einem dünnen Strahl ins Eiweiß eingießen & weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist
- die Sahne unterheben
- die Silikon-Herzformen zur Hälfte füllen, den gefrorenen Kern einsetzen & mit der restlichen Mousse abdecken.

### Flüssiger Himbeer-Kern

0,3 l Himbeerpüree  
6 g Agar Agar

- Püree & Agar Agar zusammen aufkochen & auskühlen lassen
- Im Thermomix glatt mixen & anschließend kaltstellen
- In kleine Kugelförmigen Silikonmatten abfüllen & einfrieren

### Erdbeer-Mascarpone Creme

180 g Sahne  
60 g Erdbeerpüree  
50 g weiße Schokolade  
35 g Eigelb  
20 g Mascarpone

1 Blatt Gelatine

- Sahne & Erdbeerpüree zusammen aufkochen
- die weiße Schokolade klein schneiden, einschmelzen & den aufgekochten Sahne-Erdbeerfond langsam ein legieren
- Eigelb dazu geben & bis zur Rose erhitzen
- Gelatine dazu, auskühlen lassen
- Wenn die Creme kalt ist, die Mascarpone dazu geben & auf mixen

## Karamell Chip

450 g Zucker  
 50 g Glukose  
 50 g Wasser

- alle Zutaten auf kochen & langsam köcheln lassen, bis der Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat
- auf Silikon-Backmatten aufstreichen & auskühlen lassen
- anschließend in kleine Stücke brechen & im Thermomix zu einem feinen Pulver mahlen
- auf eine Silikon-Backmatte, eine gleichmäßige Schicht von dem Karamellpulver auftragen, mit einer 2. Silikon-Backmatte abdecken & im Backofen bei 180°C ca. 8 min backen
- auskühlen lassen

## Glasur zum Überziehen der Herzen

175 g weiße Schokolade  
 75 g Wasser  
 150 g Zucker  
 100 g Kondensmilch  
 10 g Gelatine  
 2 g rotes Sosa Lebensmittelfarbe / Pulver

- Wasser, Zucker & Kondensmilch aufkochen
- Weiße Schokolade & Gelatine einrühren
- Die Herzen mit der Glasur, die 32°-33° C hat überziehen

## Beerensorbet

500 g Waldbeeren gefroren  
 375 g Wasser  
 250 g Zucker

- Alle Zutaten aufkochen, fein pürieren, abseihen & in der Eismaschine frieren

Dessert & Rezept kreiert von Chef Patissier MS EUROPA 2, Sven Unger!