



KAKAOMOUSSE mit CRUNCH

BA BEEF CLUB

REZEPT VON KÜCHENCHEF FRANK HELLER

ZUTATEN

- 375ml Sahne
- 60ml Vollmilch
- 50g Eigelb
- 45g Zucker
- 45g Kakaopulver (Frank's Favorit: Valrohna oder CALLEBAUT)
- Kakaobohnen geröstet (Frank's Favorit: Kakao Cru von Valrohna)

ZUBEREITUNG

- Sahne & Milch aufkochen, abkühlen lassen und mit Eigelb und Zucker mischen.
- Erhitzen bis 85°C erreicht sind.
- Durch ein feines Sieb abseihen, den Kakao hinzufügen.
- Das Ganze im Mixer, oder Thermomix, mixen bis sich das Kakaopulver mit der restlichen Masse verbunden hat.
- Nochmals durch ein feines Sieb abseihen.
- In den iSi Siphon füllen und mit zwei Patronen laden, im Kühlschrank kühl stellen.
- Das Kakaomousse in ein Glas mit dem iSi Siphon sprühen, danach mit gehackten Kakao Cru verfeinern (Crunch).
- Wer mag kann gerne auch frische Himbeeren, Erdbeeren zuerst in das Glas geben und dann auffüllen mit dem Mousse.
- Frank's Favorit sind kandierte Rosenblätter, da schlägt das Herz der Lieben doch gleich doppelt so schnell.