



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Cassis „Bavaroise“ mit Schokoladenbiskuit und mousse au chocolat

Schokoladen-Biskuit:
250g Eiweiß (von ca. 8 Eiern)
180g Zucker
1 Prise Meersalz
250g Eigelb (von ca. 9 Eiern), verrührt
180g Mehl
40g Kakaopulver

Cassis-Bavaroise:
500g Cassispüree
200ml Milch
300g Zucker
8 Gelatineblätter
400ml Sahne

Schokoladenmousse:
150ml Vollmilch
1/2 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
2 Eigelb
2 Essl. EL Zucker
250g Kuvertüre, zerkleinert
600ml Sahne, steif geschlagen
2 Biskuitböden, 1 – 2 cm dick
50g zartbittere Kuvertüre, flüssig, für die Garnitur

Tannenspitzen-Sauce:
100 g Tannen-Püree
25 g Zucker
100 ml Wasser
Xanthana

Für das Biskuit in einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz schaumig schlagen. Den restlichen Zucker darunterheben, die Eigelbe, das gesiebte Mehl und den gesiebten Kakao luftig und locker darunterarbeiten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Backofen bei 190 Grad etwa 5 Minuten backen. Das Biskuit herausnehmen, vom Blech ziehen und in ein feuchtes Tuch gerollt kurz schwitzen lassen.

Für die Cassis-Bavaroise die Beeren pürieren. Durch ein Haarsieb streichen. Die Milch mit Zucker erwärmen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Cassispüree unter die Schlagsahne heben..

Für die Schokoladen-Mousse die Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, die warme Vanillemilch dazugießen und das Ganze wiederum zurück in den Topf geben und unter dem Siedepunkt cremig eindicken lassen (nicht kochen!).

Die Kuvertüre in der Vanillecreme auflösen. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne darunterheben. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel in Portionsstücke ausstechen und anrichten.

Für den Aufbau in einer Springform den Boden mit Schokoladenbiskuit belegen. Die Cassisbavaroise darüber verteilen und den Schokoladenbiskuit-Deckel anbringen. Vor dem Servieren aus der Springform nehmen. Portionieren und mit Kakaopulver bestreuen.

Für die Tannenspitzen-Sauce das Wasser mit dem Zucker lauwarm erhitzen. Tannenpüree zugeben und mixen. Durch ein Haarsieb streichen. Mit Xanthana leicht binden.