

Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

Zutaten:

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL Spekulatiusgewürz

5 Blatt weiße Gelatine

gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius

2 EL Butter

Für das Haselnuss Krokant

100g Gehackte Haselnüsse

40-50g Zucker

Zubereitung:

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun

karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelmilchboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Wenn die Milchlösung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlenen Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am

besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert 

