



## **Mousse au chocolat Törtchen mit Timut Pfeffer**

*Zutaten für 8 Törtchen*

### **Brownieboden**

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 80 g Butter
- 100 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 40 g Mehl
- 15 g dunkler Backkakao
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Butter und die Kuvertüre zusammen über einem Wasserbad oder in der Microwelle schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Die Butter-Schokoladenmischung einrühren. Mehl, Kakao und Salz darüber sieben und mit einem Schneebesen kurz unterrühren. Den Teig in eine 22 x 22 cm Form füllen und 10-15 Minuten backen. Falls ihr eine andere Form verwendet: Der Teig sollte nicht dicker als 1 cm sein! Abkühlen lassen. Danach 8 Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen und bereit legen. - Reste des Brownies können vernascht oder eingefroren werden.

## **Mousse au chocolat mit Timutpfeffer**

- 2 g [Timut Pfeffer](#)\* (etwa ein gehäufte Teelöffel)
- 120 g Milch
- 30 g flüssige Sahne
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 180 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen
- 280 g Schlagsahne

Den Timut Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Die Milch mit der flüssigen Sahne und dem zerstoßenen Timut Pfeffer in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Herdplatte ausschalten und die Mischung mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Microwelle vorsichtig schmelzen. 280 g Sahne cremig schlagen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Die Pfeffermilch erneut zum Kochen bringen. Diese, mit dem Timut Pfeffer aromatisierte, heiße Milch, durch ein feines Sieb über die Eigelbmasse gießen und verrühren. Alles zurück in den Topf gießen und wiederum bei mittlerer Temperatureinstellung erhitzen, bis die Masse leicht eindickt. Die eingeweichte Gelatine in der Pfeffermilch auflösen und diese in drei Portionen über die geschmolzene Kuvertüre geben.

Dabei zwischendurch immer wieder glattrühren. Wenn die Schokoladenmasse eine Temperatur von 40 Grad hat, die bereitgestellte Schlagsahne sanft unterziehen, so dass eine cremig feine Textur entsteht. Die Mousse in einen großen Spritzbeutel einfüllen und die Silikonformen jeweils zu ca.  $\frac{3}{4}$  damit füllen. Darauf achten, dass später von außen keine Luftblasen sichtbar sind! Je eine Browniescheibe in jede Mulde drücken, die möglichst dann plan mit der Oberfläche abschließt. Die Form mit Frischhaltefolie abgedeckt, möglichst auf einem Tablett, mindestens eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.

## **Zitronenbällchen**

- 45 g flüssige Sahne
- Zesten/Abrieb einer Bio Zitrone oder Grapefruit
- 40 g Joghurt 10 %
- 15 g Zitronensaft oder Grapefruitsaft
- 30 g Zucker
- 1½ Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Sahne mit den Zitronenzesten in einem kleinen Topf ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft und

Zucker verrühren. Die Gelatine in der warmen Zitronensahne auflösen und diese durch ein Sieb zum Joghurt gießen. 100 g Sahne cremig aufschlagen und unter die noch warme Zitronenmasse ziehen. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen und die Kugel-Silikonformen damit füllen. Die Oberfläche sauber abstreifen. Die Form auf ein Tablett stellen und mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

### **Weißer Mirror Glaze** (Rezept von [Ofenkieker](#))

*Diese Menge ist reichlich! Die Glasur hält sich aber einige Tage im Kühlschrank oder einfach für's nächste Projekt einfrieren und dann wieder langsam im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen.*

- 3 Blätter Gelatine
- 40 g Wasser
- 60 g Zucker
- 60 g [Glucosesirup](#)\*
- 66 g weiße Kuvertüre, gehackt
- [weiße Lebensmittelfarbe](#)\* ([Titandioxid](#))
- 45 g Sahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Glucosesirup zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen, kurz etwas abkühlen lassen. Dann die Gelatine einrühren. Die gehackte Kuvertüre hinzufügen, einen Moment aufweichen lassen, danach die weiße Lebensmittelfarbe und die Sahne unterrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren. Dabei möglichst keine Luft einarbeiten!

### **Fertigstellung**

- [schokobraunes Velvetspray](#)\*
- weißer Mirror glaze

Die Velvetspraydose laut Anleitung leicht erwärmen ( auf der Heizung oder im warmen Wasserbad) und dann 1-2 Minuten schütteln. Die gefrorenen Mousse au chocolat Törtchen aus der Silikonform lösen, auf eine Unterlage stellen und mit dem Spray besprühen. Achtet darauf, das Umfeld gut mit Papier o. ä. auszulegen, damit ihr hinterher nicht die Küche putzen müsst ;-)

Die gefrorenen Zitronenkugeln ebenfalls aus den Silikonformen drücken, auf ein Rost mit Teller darunter setzen und mit der weißen Glanzglasur überziehen. Die Mirror glaze sollte dafür ca. 35 Grad haben. Sobald die Glasur fest ist, die Zitronenbällchen auf die Schokoladentörtchen setzen und nach Belieben dekorieren. Die Törtchen müssen nun ca. 2 Stunden auftauen.

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2017*