



Dessertteller - Süße Pilze im Herbst

inspiriert von Thomas Yoshida

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen für die Pilze: Silikonformen: [Pomponettes*](#), [Halbkugel 5cm*](#), [Baba klein*](#),
- Form für die Knuspereicheln: [Klick¹](#) oder als selbstgemachte Silikonform aus [Klick*](#) und/ oder für
Knusperkugeln: [klick*](#)

Zutaten für 4 Dessertteller:

Zwetschgenkompott

- 110 g Zwetschgenpüree
- 20 g Rohrohrzucker
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 1 Blatt Gelatine

Ich habe das Zwetschgenpüree selbst hergestellt: Zwetschgen mit 10 % Rohrohrzucker und 1 El. Zitronensaft aufkochen und anschließend sehr fein pürieren. Außerhalb der Saison geht's natürlich auch mit TK Zwetschgen.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Zwetschgenpüree und mit dem Zucker und dem Zimtpulver erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatine im Kompott auflösen. Das Zwetschgenkompott in 8 Mulden der Pomponettes Silikonform füllen und einfrieren bis das Kompott fest ist.

Dulceymousse (Pilzstiel)

- 80 g [Dulcey Schokolade¹](#)
- 70 g Milch
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 3 g Honig
- 1 ½ (2,6g) Blatt Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Dulcey Schokolade vorsichtig schmelzen. Die Milch mit der Vanille und dem Honig erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles zur Dulcey Schokolade geben und mit einem Stabmixer durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen. 4 Mulden der Baba Silikonform komplett füllen und 4 Mulden für den kleineren Pilz nicht ganz voll füllen. Die Form einfrieren.

Zwetschgenmousse (Pilzhut)

Wichtiger Hinweis: Bitte zuvor aus weißer oder Dulcey Schokolade 8 Kreise herstellen. Diese Plättchen sorgen dafür, dass die Pilzhüte besser auf den Stielen halten! Das habe ich bei meinen Pilzen versäumt!

→ Dafür die temperierte Kuvertüre auf Schokoladenfolie ausstreichen, kurz anziehen lassen und dann Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Schokolade an einem kühlen Ort auskristallisieren lassen.

- 100 g Zwetschgenpüree
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g weiße Kuvertüre
- 50 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Zwetschgenpüree aufkochen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Fruchtzubereitung über die Kuvertüre gießen. 1-2 Minuten stehen lassen, dann alles durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Zwetschgencreme ziehen.

Acht Mulden der Halbkugel Silikonform zur Hälfte mit der Zwetschgenmousse füllen. Die gefrorenen Zwetschgenkompott Halbkugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit Zwetschgenmousse bedecken und glatt streichen. Nun das o. g. Schokoladenplättchen auflegen und die Form einfrieren.

Nusscrumble (Erde)

- 30 gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 10 g gehackte Nüsse
- 30 g Dinkelmehl Type 630
- 4 g dunkler Kakao
- 30 g brauner Zucker (der grobe)
- 1 Prise Salz
- 30 g weiche Butter

Alle Zutaten miteinander in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen auf 180 Grad stellen. Die Streusel auf ein mit Backpapier belegte Blech verteilen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Streusel können bereits am Vortag gebacken werden und in einer kleinen Keksdose aufbewahrt werden.

Knuspereicheln/ Knusperkugeln

Für die Knuspereicheln habe ich mir aus Knetsilikon durch Abformung von echten Eicheln vier eigene Eichelformen hergestellt. Man kann aber auch fertige Formen kaufen oder einfach kleine Kugeln mit der Mini Truffles Silikonform herstellen (siehe Bezugsquellenlinks oben).

- 25 g [dunkle Kuvertüre 54 %](#)¹
- 25 g [Nougat](#)¹

- 10 g [Kakaobutter](#)¹ (Bioladen)
- 25 g [Crêpes dentelles](#)¹ Waffelröllchen
- 1 kl. Prise Salz
- [goldenes](#)¹, braunes und/oder rotes Velvetspray

Kuvertüre, Nougat und Kakaobutter gemeinsam schmelzen. Die fein zerbröselten Waffelröllchen und das Salz hinzufügen und die Masse in die gewünschten Formen füllen. Kühlen und nach dem Erhärten mit der gewünschten Farbe ansprühen.

- *Rezept: Thomas Yoshida*

Mirror glaze

- 4 Blätter (7 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 145 g Sahne
- 190 g Zucker
- 50 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Gel Lebensmittelfarbe](#)¹ , [rotmetallic Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer durchmischen.

Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Zum Übergießen auf 28 - 30 Grad abkühlen lassen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Schokoladenzweige

- Crushed Eis
- [dunkle Kuvertüre 70%](#)¹

Die Kuvertüre [temperieren](#). Das Crushed Eis in einen flachen Behälter füllen und leicht antauen lassen. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Mit der flüssigen Kuvertüre krakelige Zweige ins Eis „malen“. Diese dabei miteinander verbinden, sodass ein Zweig entsteht. Sobald die Schokolade durchgekühlt und hart ist, kann der Schokoladenzweig herausgehoben werden und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen. Die Zweige können gut vorbereitet werden und sollten bis zur Verwendung kühl gelagert werden.

Mikrowellenbiskuit

- 1 Ei Gr. M
- 12 g Zucker
- 30 g Glucosesirup oder z.B. Grafschafter Sirup
- [grüne Lebensmittelfarbe](#)¹
- 25 g Mehl
- 5 g Backpulver

Ei, Zucker, Glucose und Farbe mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unterheben. Einen Pappbecher zur Hälfte mit dem Teig füllen und bei 700 Watt knapp 1 Minute in die Mikrowelle stellen. Den Biskuit vorsichtig aus dem Becher lösen und für die Dekoration des Desserts zerpfücken. – *Rezept: [Vanillettanz](#)*

Fertigstellung der Pilze

Bitte die Anleitung vorher genau durchlesen und die *kursiv* geschriebenen Hinweise beachten!

Knackige Kakaobutterglasur

- 150 g [Kakaobutter](#)¹ (gibts auch im Bioladen)
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)*

Kakaobutter und weiße Kuvertüre zusammen vorsichtig im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen.

Zum Überziehen der Pilzstiele und -hüte sollte die Glasur eine Temperatur von **45 Grad** haben. Die Glasur für die Stiele in ein schmales hohes Gefäß füllen.

Aufbau der Pilze

- Mirror glaze (Rezept s. o.)
- Kakaobutterglasur (Rezept s. o.)
- etwas Kakao
- etwas geriebene weiße Schokolade
- Zahnstocher
- Backpinsel

Für die Fertigstellung der Pilze muss die Kakaobutter/Kuvertüre Mischung 45 Grad warm bereitstehen! Für die Pilzhüte sollte die Mirror glaze ca. 28 - 30 Grad warm sein ! Ein Stück Backpapier oder Schokoladenfolie zum Abstreifen und Absetzen der einzelnen Teile hinlegen.

Die gefrorenen Pilzstiele aus der Silikonform lösen, einen Zahnstocher einstecken und jeweils ein bis zwei Mal in die flüssige Kakaobutterglasur eintauchen. Den Boden vorsichtig abstreifen. Mit einem Backpinsel entlang der noch flüssige Glasur streichen, sodass eine natürliches Muster entsteht. Die Stiele auf das Backpapier oder die Folie absetzen. Den unteren Bereich der Stiele später fein mit etwas Kakao bestreichen. Die Zahnstocher vorsichtig herausdrehen.

Die Pilzhüte aus der Form lösen, auf ein Rost legen und mit der Mirror glaze überziehen. Um die Pilzhüte nun auf den Stielen zu befestigen, etwas geschmolzene weiße Kuvertüre oder einfach etwas von der Kakaobutterglasur auf den Pilzstiel geben und den Pilzhut danach sofort darauf setzen.

Tipp: Am besten setzt man dann die Pilze noch mit dem Zahnstocher darin auf den Desserteller. Den Pilzstiel kann man vorsichtig anfassen oder mit einer kleinen Palette anheben. So ist es sicherer ... 😊.

Fertigstellung der Desserteller

- frische Beeren
- frische Kräuterblättchen
- geriebene weiße Schokolade

Auf jeden der vier Teller einen mondformigen Halbkreis mit dem Nusscrumble arrangieren. Vorsichtig je zwei Pilze aufsetzen - ggf. mit etwas geschmolzener Kuvertüre fixieren. Den Zahnstocher vorsichtig herausdrehen und den Pilzhut mit etwas geriebener weißer Schokolade bestreuen. Die goldenen Knuspereicheln bzw. Knusperkugeln, die Schokoladenzweige und den

Mikrowellenbiskuit harmonisch arrangieren. Mit frischen Beeren und Blättchen garnieren.
Die Pilze tauen recht schnell auf, sodass das Dessert sehr bald serviert werden kann.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>