

Mousse von frischer Ananas auf Schokoladen - Rum Schaum

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der jahreszeitliche Hochgenuss, exotisch lecker

Zutaten

- Für das Ananas Mousse:
- 500 g vollreife Ananas in groben Stücken
- 5 Blätter weiße Gelatine
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 3 El Zitronensaft
- 1 Becher Sahne
- 100 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Für die Schokosoße:
- 1 Tafel Bitterschokolade
- 4 cl Rum
- 4 el Milch
- 150 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst den Zucker goldbraun karamellisieren und mit etwas Wasser und dem Zitronensaft ablöschen. 2 - 3 min. köcheln, wieder etwas reduzieren lassen. Die Ananasstücke dazu geben,

weitere

Schritt3

4 - 5 min. einkochen lassen.

Schritt4

Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren ev. durch ein Küchensieb streichen; das Vanillemark unterrühren.

Schritt5

Die 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine verrühren.

Schritt6

Nunmehr die Eigelbe mit den restlichen 50 g Zucker heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen.

Schritt7

Das Ananaspürée und die aufgeschlagenen Eier zusammen verrühren, kalt stellen. Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, erneut gut durchkühlen lassen.

Schritt8

Der Schokoschaum:

Schritt9

Die Bitterschokolade grob zerbröckeln und mit dem Rum und 4 El Milch auf einem Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt10

Glatt rühren, auskühlen lassen und die geschlagene Sahne locker unterbeben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Einen dekorativen Desserteller mit dem Schokoschaum „auspiegeln“ und zwei schöne, glatte Nocken Ananas - Mousse mittig placieren.

Schritt13

Mit frischen Ananasscheiben, etwas Zitronenmelisse oder gehackten Pistazien garniert, servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ananas, exotisch, jahreszeitlich, rum, schokolade, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-von-frischer-ananas-auf-schokoladen-um-schaum/>