

Aztekenmousse

40g Karamell kochen und mit

40g Obers ablöschen

1 Messerspitze Kampot Pfeffer

1 Vanilleschote

1 Messerspitze Chili hinzufügen, aufkochen und kurz ruhen lassen. Danach mit 40g Eigelb zur Rose abziehen.

*Die optimale Zieltemperatur beim **Abziehen** zur **Rose** liegt bei 65 °C. Entscheidend für das **Abziehen** zur **Rose** ist die **Temperatur**. Das Eigelb soll die Masse binden, aber nicht gerinnen und ausflocken. Früher hat man dies mit Hilfe eines Holzkochlöffels geprüft und sanft auf die darauf haftende Creme geblasen und das Muster einer Rose erkannt, wenn die Masse fertig war.

1/2 reife Banane pürieren und in die Creme einmixen. Alles durch ein feines Sieb streichen.

100g 66% dunkle geschmolzene Kuvertüre in die Creme einrühren.

200g geschlagenen Obers vorsichtig unterheben und circa 6 Stunden kühl stellen.

Keine Gelatine, die dunkle Schokolade übernimmt die Bindung.