

REZEPTIDEE

Tonkabohnen-Mousse im Waffelbecher



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

Für das **Tonkabohnen-Mousse:**

- ½ Tonkabohne
- 200 g weiße Schokolade
- 120 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 1 Ei
- 15 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine

Für die **Erdbeer-Sauce:**

- 300 g Erdbeeren
- 150 g Gelierzucker

Außerdem:

- 1 Packung DeBeukelaer Decor on Ice Waffelbecher

REZEPTIDEE

Zubereitung:

Für das **Tonkabohnen-Mousse:**

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine große Schüssel geben.
2. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Zucker verrühren.
3. 30 ml der Sahne, die Milch und die geraspelte halbe Tonkabohne in einen kleinen Topf geben und alles erhitzen.
4. Einen Esslöffel der warmen Milch mit dem Eigelb verrühren, dann das Eigelb zur restlichen Milch in den Topf geben und alles gemeinsam erhitzen lassen.
5. Die Gelatine ausdrücken und zur Schokolade geben, dazu kommt die warme Milch und alles wird vorsichtig verrührt.
6. Die restliche Sahne separat steif schlagen und anschließend unter die Schokoladen-Milch-Masse heben. Das Mousse sollte nun für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank für die perfekte cremige Konsistenz ruhen.

Für die **Erdbeer-Sauce:**

1. Frische oder tiefgekühlte Erdbeeren mit einem Schluck Wasser in einem Topf auf niedriger Flamme erhitzen, um die Beeren zu zerlassen. Sobald eine Sauce entstanden ist, den Gelierzucker unterrühren und alles zusammen aufkochen. Die Sauce schmeckt auch warm gut, wird aber erst beim Erkalten dickflüssig.

Das Tonkabohnen-Mousse in Decor on Ice Waffelbechern anrichten und mit der Erdbeer-Sauce dekorieren.