

## Sacher-Mousse mit Marillen-Gelee

### Für 4 Personen

#### Für die Mousse:

100 g Zartbitterkuvertüre	1 kleines Ei	1 TL Zucker
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Vanille	1 Msp. Kardamom
1 Msp. fein geriebener Ingwer	1 EL brauner Rum	200 g Sahne

#### Für das Gelee:

1 Blatt Gelatine	1 TL Marillenschnaps	100 ml Marillensaft
milde Chiliflocken		

Für die Mousse die Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Ei, Zucker und Gewürze in eine weitere Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserdampf hellschaumig aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und die Masse vom Wasserbad nehmen. Zuletzt den Rum untermischen und alles etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen. Ein Drittel mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren, den Rest mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Mousse in Dessertgläser füllen und 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Die Oberfläche sollte dabei vollständig glatt sein, deshalb die Gläser nach dem Füllen eventuell leicht auf die Arbeitsfläche stoßen.

Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Marillenschnaps und 1 EL Marillensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im Schnaps-Mix unter Rühren auflösen.

Den übrigen Marillensaft in eine Schüssel geben und die warme Gelatinemischung darin unter Rühren auflösen. Die Masse so lange abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren. Dazu entweder auf Eiswasser mit einem Teigschaber rühren oder im Kühlschrank abkühlen lassen und zwischendurch rühren.

Die leicht gelierte Flüssigkeit als dünnen Spiegel auf der Mousse in den Dessertgläsern verteilen, mit 1 Prise Chiliflocken bestreuen und entweder im Kühlschrank fest werden lassen oder sofort servieren. Nach Belieben mit weißen und dunklen Schokospänen und gemischten Beeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2020