

Mascarpone mousse mit Vanillekipferl und Beerenragout im Glas mit Lebkuchenpraline

12 Portionen

Zutaten

1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
300 g Mascarpone
3 Blatt Gelatine
2 EL Rum
200 g Obers
Vanillekipferl grob gestoßen
250 g Beerenmix
1 TL Vanillepuddingpulver

Für die Pralinen

Lebkuchen, in grobe Würfel geschnitten
Orangen-Läuterzucker
Orangenzesten
Zimtstange
Marillenmarmelade
Rum
Zerlassene Schokolade zum Wälzen



Zubereitung

Für das Beerenragout den Beerenmix mit 1 EL Zucker aufkochen und mit angerührtem Vanillepuddingpulver binden. Danach kaltstellen.

Für die Creme Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker über einem warmen Wasserbad zuerst warm und danach kalt und schaumig schlagen. Mascarpone unter die Masse rühren. Die im kalten Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine im erwärmten Rum auflösen und ebenfalls einrühren.

Das Obers cremig schlagen, unterheben und mit den Vanillekipferln und dem Beerenmix in Gläser schichtweise abfüllen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Für die Lebkuchenpraline den Lebkuchen grob schneiden.

1/3 Orangensaft mit 2/3 Läuterzucker, Zimtstange, Orangenzesten aufkochen und ziehen lassen.

Die Lebkuchenwürfel mit Marillenmarmelade, Rum und den Gewürzläuterzucker zu einer homogenen Masse vermengen. Kleine Kugeln formen und einfrieren.

In zerlassener Schokolade wälzen.

Mit dem Schichtdessert gefällig anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at