

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Grog-Mousse mit schwarzem Tee & Rum

Grog-Mousse mit schwarzem Tee & Rum

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für das Mousse:

250 ml Sahne

100 ml Milch

2 Stück(e) Beutel schwarzer Tee (z. B. Earl Grey oder Assam)

50 ml Rum

3 Stück(e) Eigelb

60 g Zucker

20 g Vanillezucker

4 Blatt Gelatine (oder 6 g Agar-Agar für eine vegetarische Variante)

100 g weiße Schokolade (fein gehackt)

Für die Dekoration (optional):

Etwas Etwas Kakaopulver oder Teepulver zum Bestäuben

Etwas Schokoladenraspel

Etwas Kandierte Orangenschale oder Minzblätter

Tee-Rum-Milch vorbereiten:

1.

- Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen lassen).
- [Teebeutel](#) in die heiße Milch geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Teebeutel entfernen und leicht auspressen.
- Den [Rum](#) in die Teemilch einrühren und beiseitestellen.

Eigelb-Masse zubereiten:

1.

- Die Eigelbe mit Zucker und Vanilleextrakt in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse leicht eindickt (ca. 3-4 Minuten).
- Nach und nach die warme Tee-Rum-Milch unter Rühren dazugeben.

Gelatine & Schokolade einarbeiten:

1.

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen (ca. 5 Minuten). Dann ausdrücken und in die warme Eigelb-Tee-Mischung einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. (Bei Agar-Agar: Mit etwas Flüssigkeit aufkochen und einrühren.)
- Die gehackte weiße Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.
- Die Masse etwas abkühlen lassen, aber nicht fest werden lassen.

Sahne unterheben & Mousse kühlen:

1.

- Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Tee-Masse heben, bis eine luftige Creme entsteht.
- Das Mousse in Gläser oder Dessertschalen füllen und für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Dekorieren & Servieren:

1.

- Vor dem Servieren mit Kakaopulver oder gemahlenem Tee bestäuben.
- Mit Schokoladenraspeln oder kandierter Orangenschale garnieren.
- Dazu passen knusprige Kekse oder karamellisierte Nüsse.

Tipps:

1.

- Falls du das Dessert stärker betonen möchtest, kannst du dem Mousse noch 1 TL fein gemahlenen schwarzen Tee hinzufügen.
- Für ein leicht herbes Aroma kannst du statt weißer Schokolade dunkle Schokolade verwenden.
- Wenn du es alkoholfrei möchtest, ersetze den Rum durch einen Spritzer Orangensaft oder Vanilleextrakt.