

Schokoladen-Sternanis-Mousse

Zutaten

50 g	Zucker
140 ml	Rahm
5	Sternanis
35 g	Eigelb
200 g	dunkle Schokolade (67% Kakaogehalt)
400 ml	Rahm, halb geschlagen

Zubereitung

Den Zucker karamellisieren, langsam den Rahm einrühren, den Sternanis dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und den aromatisierten Rahm langsam einrühren, über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 85 Grad aufschlagen und anschliessend zur geschmolzenen Schokolade geben. Unter Weiterrühren auf 35 Grad abkühlen lassen. Gut ein Drittel des geschlagenen Rahm untermischen, dann den Rest vorsichtig unterheben. In Schalen füllen und kalt stellen.

Quelle: Rezept aus dem neusten Kochbuch von Tanja Grandits: Gewürze, AT Verlag, Aarau und München 2013)
