

Mohn - Mousse mit Aniskirschen

Zutaten für: 1 Kastenform

FÜR DEN TEIG

3		Eier; getrennt
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Vanillemark
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mehl
50	Gramm	Geriebene Walnüsse

FÜR DAS MOHNMOUSSE

100	Gramm	Gemahlener Mohn
200	Gramm	Weisse Kuvertüre
100	Gramm	Sahne
3	Blätter	Gelatine
3		Eigelb
1	Prise	Abgeriebene Orangenschale
1	Prise	Zimtpulver
1/2		Vanilleschote; das Mark
1	Essl.	Honig
1	Teel.	Anislikör
1	Essl.	Rum
350	Gramm	Geschlagene Sahne

FÜR DIE ANISKIRSCHEN

1	Teel.	Speisestärke
100	ml	Rotwein
100	ml	Roter Portwein
100	ml	Kirschsafft
40	Gramm	Zucker
1		Ganzer Sternanis
1	klein.	Stück Zimtstange
1/2		Vanilleschote; das Mark
1	Streifen	Zitronenschale
300	Gramm	Eingelegte, abgetropfte Sauerkirschen
20	ml	Kirschwasser
1	Teel.	Honig

Anleitung:

1. Den Backofen auf 175 GradC vorheizen.
2. Eigelb mit 30 g Zucker, Vanille und Salz hellschaumig aufschlagen. Eiweiss mit 2 EL Wasser und restlichem Zucker steif schlagen. Mehl sieben und mit den Walnüssen mischen. Eischnee und Mehlmischung abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, das Backpapier abziehen und zwei Streifen in Formgrösse ausschneiden (Rest anderweitig verwenden).
3. Den Mohn auf einem Backblech ohne Fett im Ofen ein paar Minuten rösten.
4. Kuvertüre klein schneiden und mit Sahne im Wasserbad auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in die Schokosahne rühren. Eigelb mit Orangenschale, Zimt, Vanille und Honig schaumig schlagen. Mit Anis, Rum und dem Mohn in die Schokomasse geben und abkühlen

Mohn - Mousse mit Aniskirschen

(Fortsetzung)

lassen. Ein Drittel der Schlagsahne darunter rühren, den Rest unterheben.

5. Die Hälfte der Mohnmousse in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen und glatt streichen. 1 Biskuitstreifen darauf legen, die übrige Mohnmousse darauf verteilen und mit dem 2. Biskuitstreifen abschliessen. Etwas andrücken, mit Folie bedecken und mindestens 1/2 Tag kühl stellen.

6. Die Speisestärke mit etwas Rotwein verrühren. Restlichen Rotwein mit Port, Kirschsaft, Zucker, Sternanis, Zimtstange, Vanille und Zitronenschale zum Kochen bringen. Mit der angerührten Stärke andicken und weitere 2 Minuten leise köcheln lassen. Durch ein Sieb über die Kirschen giessen und erneut aufkochen. Vom Herd ziehen und mit Kirschwasser und Honig verfeinern.

7. Die Mousse stürzen, in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Aniskirschen garniert anrichten.