



DAS ESSEN IST FERTIG, DIE PARTY KANN STEIGEN! DANKE DOROTHEE (L.) UND SYLVIA AUS DEM MIXX-TEAM!!!

SCHOKO-MOUSSE

Zubereitungszeit: 30 Min.
Portionen: 6

AUF SALZKARAMELL

Zutaten:

100 g + 50 g Zucker
200 g + 200 g Schlagsahne
50 g Butter
1 Prise Salz
5 frische Eier (Größe M)
200 g Zartbitterschokolade, grob zerkleinert
Frischhaltefolie
Backpapier

100 g Zucker in einem Topf bei hoher Hitze goldbraun karamellisieren. 200 g Sahne zugießen und unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Salz und Butter in Flöckchen unterrühren und gleichmäßig in 6 Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Auskühlen lassen.

Eier trennen. Schmetterling einsetzen und das Eiweiß in den fettfreien Mixtopf geben, **1,5 Minuten/Stufe 3,5** steif schlagen, umfüllen und kalt stellen. Mixtopf reinigen.

Schmetterling wieder einsetzen, 200 g Sahne in den fettfreien Mixtopf füllen und **40 Sekunden/Stufe 3,5** auf Sicht steif schlagen, umfüllen, kalt stellen. Mixtopf reinigen.

Schokolade in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und **3 Minuten/55°C/Stufe 1** schmelzen. Eigelb zugeben und kurz unterrühren **10 Sekunden/Stufe 3**.

Anschließend erst die Sahne, dann vorsichtig das Eiweiß mit dem Spatel unter die Schokoladen-Mischung heben. Mousse in die Gläser auf das Karamell füllen und ca. 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

In der Zwischenzeit 50 g Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren. Karamell mit einem Löffel in dünnen Fäden zu vier Formen (z. B. Kreise) auf Backpapier tropfen. Karamell-Formen vorsichtig vom Backpapier lösen und Schoko-Mousse damit verzieren.

PRO PORTION:
597 kcal | 8 g E | 42 g F | 45 g KH

UNSER GETRÄNKETIPP



Eigentlich möchte man gar nicht aufhören, an ihm zu riechen ... es ist eine Wucht, was da aus dem Glas duftet. Aber ehe er warm wird in der Hand, geht's dann doch zum Gaumen. Und spätestens dort sind all diejenigen Lügen gestraft, die behaupten, ein Sauvignon Blanc gehöre in den Sommer. Jetzt in der grauen Jahreszeit ein Glas Frische, die Frucht mit einer angenehmen, zurückhaltenden Herbheit – da trinken wir doch gerne mal ein bisschen atypisch. Rezepte Bär, 2018 Sauvignon Blanc, S, Edition vom Weingut Oliver Zeter für Susanne Nett. Preis 11,50 Euro. Zu beziehen über susannenett.com.



Hotel Hohenfels – das Landhotel für Genießer



HOHENFELS
★★★★
Das Genießerhotel

Das Hohenfels ist ein Hotel für Genießer! Das landschaftlich reizvoll gelegene Landhotel im Tannheimer Tal verfügt über 35 Zimmer. Ein ganzjährig beheizter Außenpool, ein Ruheraum, ein Beauty-Raum sowie eine Außensauna laden zum Entspannen ein. Der Blick aus dem stilvollen Ruheraum ist ein Traum: Umgeben von Interieur aus regionalem Nuss- und Eichenholz liegt man auf einem Wasserbett und blickt durch raumhohe Fenster nach Süden auf das Tannheimer Bergmassiv und in das Tal Richtung Vilsalpsee. Gastgeber Wolfgang Radi: „Wellnessbetriebe bieten oft große Nassbereiche an. Wir legen dagegen Wert auf viel Platz für Ruhe und Erholung zum „Entschleunigen“. Antistress-Massagen kann man im Landhotel Hohenfels ebenso genießen, wie ein spannendes Beautyprogramm nach der Naturkosmetiklinie Pharmos. Die sagenhafte Natur an der Nahtstelle zwischen Allgäu und Tirol lässt sich mit geführten Wander- oder Radtouren bestens erkunden.



Hotel Hohenfels in Tirol, Familie Monika and Wolfgang Radi | Kreuzgasse 8 | A-6675 Tannheim Tirol | +43 (0)5675-6286 | www.hohenfels.at | info@hoehenfels.at