
Kreativ Krimi

NACHSPEISEN - VERLIEBT, VERLOBT, ERSTOCHEN



Schokoladenmousse

Zutaten für 8 Personen:

- 400 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 6 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Himbeerspiegel:

- 500 g TK-Himbeeren (oder frisch)
- 60 g Zucker
- EL Zitronensaft

Für die Mandeln

- 80 g gehobelte Mandeln
- 40 g Zucker
- 1 EL Butter



Zubereitung:

1. Schokolade hacken. Butter schmelzen, Schokolade darin auflösen, leicht abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Zucker cremig schlagen, Schokomasse unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, vorsichtig unterheben. In Gläser füllen (ca. 150 ml), mind. 4 Std. kalt stellen.
3. Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft 5 Min. köcheln, dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Kalt stellen.
4. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er goldbraun ist. Butter und Mandeln zugeben, gut verrühren und sofort auf Backpapier ausstreichen. Abkühlen lassen und grob zerbrechen.



Zitronen-Panna-Cotta

Zutaten für 8 Personen:

- 800 ml Sahne
- 120 g Zucker
- 2 Bio-Zitronen (Abrieb & Saft)
- 2 Vanilleschoten
- 6 Blatt Gelatine

Für den Erdbeer-Rosenspiegel

- 500 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 60 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1–2 TL Rosenwasser (sparsam dosieren!)

Für den Mandelcrunch:

- 80 g gehobelte Mandeln
- 40 g Zucker
- 1 EL Butter

Optional:

- Frische Erdbeeren
- Essbare Blüten (z. B. Rosen- oder Veilchenblätter)
- Zitronenzesten



Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Sahne, Zucker, Zitronenabrieb, Vanille (Mark + Schoten) erhitzen, kurz aufkochen, 10 Min. ziehen lassen. Schoten entfernen. Gelatine ausdrücken, in heißer Sahne lösen, Zitronensaft einrühren. In Förmchen füllen, mind. 4–5 Std. (besser über Nacht) kühlen.
2. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft 5 Min. köcheln, pürieren, durchsieben, Rosenwasser einrühren. Kalt stellen.
3. Zucker schmelzen, Butter und Mandeln einrühren, auf Backpapier streichen, abkühlen lassen und grob brechen.



Crème brûlée

Zutaten für 8 Personen:

- 800 ml Sahne
- 120 g Honig (mild, z. B. Akazie)
- 1 Vanilleschote
- 2 TL getrocknete Lavendelblüten (essbar!)
- 8 Eigelb
- 1 Prise Salz
- ca. 80 g brauner Zucker

Für das Aprikosenragout:

- 600 g Aprikosen (frisch oder TK)
- 60 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- Optional: 1 EL Amaretto

Für den Mandelkrokant:

- 80 g gehobelte Mandeln
- 40 g Zucker
- 1 EL Butter



Zubereitung:

1. Ofen auf 140 °C vorheizen. Sahne mit Honig, Vanille (Mark + Schote), Lavendel und Salz erhitzen (nicht kochen), 10 Min. ziehen lassen. Lavendel & Schote entfernen. Eigelb verrühren, warme Sahne einrühren. Durch Sieb in Förmchen gießen, im Wasserbad (halbhoch) 45–50 Min. stocken lassen. Abkühlen, mind. 4 Std. (besser über Nacht) kühlen.
2. Aprikosen würfeln, mit Zucker und Zitronensaft 5–8 Min. köcheln, optional Likör. Abkühlen lassen.
3. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Butter und Mandeln unterrühren. Auf Backpapier ausstreichen, abkühlen lassen und grob zerbrechen.
4. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.



Kokos-Mousse

Zutaten für 8 Personen:

- 400 ml Kokosmilch (vollfett)
- 200 g vegane weiße Schokolade
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Für den Himbeerspiegel

- 500 g Himbeeren (TK oder frisch)
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Für das Pistaziencrunch:

- 80 g Pistazien (ungesalzen, grob gehackt)
- 40 g Zucker
- 1 EL Kokosöl

Optional:

- Frische Himbeeren
- Minzblätter oder essbare Blüten
- Kokoschips



Zubereitung:

1. Kokosmilch öffnen, festen Teil (Kokoscreme) entnehmen. Vegane weiße Schokolade schmelzen, abkühlen. Kokoscreme mit Vanille und Salz aufschlagen, Schokolade unterheben. In Gläser füllen, mind. 4 Std. (besser über Nacht) kühlen.
2. Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft 5 Min. köcheln, pürieren, durchsieben. Kalt stellen.
3. Zucker schmelzen, Kokosöl und Pistazien einrühren, auf Backpapier streichen, abkühlen, grob brechen.

