

Verpoorten Haselnuss-Kaffee-Mousse

Zutaten

für 4 **Verpoorten Haselnuss-Kaffee-Mousse:**

Für den Haselnusscrunch:

100 g Haselnusskerne

150 g Zucker

Für die Haselnuss-Kaffee-Mousse:

4 Blatt Gelatine

4 Eigelb

50 g Zucker

150 ml Milch

100 ml VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör

5 g löslicher Instant Espresso

200 ml Sahne

Schoko-Ganache:

100 ml Sahne

100 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Für den Haselnusscrunch Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Haselnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10-12 Minuten im Ofen rösten, bis sie beginnen zu duften. Vollständig auskühlen lassen. Anschließend in ein Geschirrtuch geben und so lange "rubbeln" bis sich die Haut von den Nüssen gelöst hat. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur hellbraun karamellisieren, Haselnusskerne hinzugeben und im Karamell wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Karamellisierte Haselnüsse auf ein Backpapier geben und aushärten lassen. Vorsicht, heiß!

Für die VERPOORTEN Haselnuss-Kaffee-Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb zusammen mit dem Zucker über einem Wasserbad unter ständigem Rühren cremig aufschlagen, bis die Masse 80°C erreicht hat. (Solltet ihr kein Thermometer zur Hand haben: die Masse hat 80°C erreicht, wenn sie stehen bleibt und sich nicht mehr von alleine "weiterdreht", sobald ihr aufhört zu rühren.) Gelatine ausdrücken und in der Ei-Masse lösen. Kurz vom Wasserbad nehmen.

Milch und Instant Espresso in einem kleinen Topf aufkochen und unter Rühren zusammen mit dem VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör zur Eimasse geben. Erneut unter ständigem Rühren auf 80°C erhitzen, bis die Masse leicht eindickt. Masse ca. 30 Minuten kaltstellen, bis sie beginnt zu gelieren. Sahne aufschlagen, unter die VERPOORTEN Haselnuss-Kaffee-Mousse heben und direkt auf die bereitgestellten Gläser verteilen. Mousse für mindestens vier Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren die Ganache zubereiten. Hierfür die Zartbitterschokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen, über die Schokolade geben und so lange rühren, bis sich diese vollständig gelöst hat. Ganache lauwarm abkühlen lassen und gleichmäßig auf der gekühlten Kaffee-Haselnuss-Mousse verteilen. Mit Haselnusscrunch bestreuen und servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Haselnuss-Kaffee-Mousse](#)