

Spuma di cioccolato all olio d'oliva

Diese Nachspeise kann sehr mächtig sein, deshalb ist es gut, man hat Ringe zur Verfügung, die weniger als 8 cm Durchmesser haben, 6 cm reichen vollkommen aus! Das Rezept ist mit alternativen Mousses geschrieben. Heute die Olivenölmousse! Unmittelbar nach der Zubereitung schmeckt sie noch sehr nach Olivenöl, nach ein paar Stunden ist davon nichts mehr zu spüren, sie schmeckt einfach nur rund und gut!

Es empfiehlt sich, die Metallringe vor Beginn in den Kühlschrank zu legen und den Ofen auf 190 Grad vorzuheizen. Die Zutaten sind für 4 Personen (Ringe mit 8 cm Durchmesser) berechnet:

Zutaten

für den Schokoladenbiskuit:

100 g dunkle Schokolade (Schokolade, extra 70% oder dunkle Couverture)
50 g Maisstärke
150 g Zucker
5 Eier, getrennt
100 g Mehl

für die Olivenölmousse:

120 g dunkle Schokolade (Schokolade, extra 70% oder dunkle Couverture)
80 ml Olivenöl (bestes, aromatisches)
2 Eier, getrennt
70 g Zucker
ca. 150 Sahne

*für die Mousse Liechtenstein, **alternativ** anstelle der Olivenölmousse:*

100 g dunkle Schokolade (Schokolade, extra 70% oder dunkle Couverture)
2 Eier, getrennt
10 g Zucker
125 g Vollrahm, geschlagen
1 Tlf. Néscave Espresso, gelöst in 1 Elf. Wasser oder 1 Elf. Ristretto

für die Orangen-Portweinsauce:

3 Elf. erstklassige Bitter-Orangenmarmelade
1-2 Elf. Portwein
ein paar Orangen- oder Mangofilets und Pistazien zur Dekoration

für die Schokoringe:

ca. 50 g dunkle Schokolade (Schokolade, extra 70% oder dunkle Couverture)

Zubereitung:

Schokoladenbiskuit: Springform, 24 cm Durchmesser. Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen. Eigelb und die Hälfte des Zuckers schaumig schlagen (bis die Masse hell ist).

Schokolade im **Wasserbad** bei max. 50°C schmelzen. Die geschmolzene Schokolade glattrühren und unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Eiweiße und restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Mehl und Maisstärke mischen.

Zuerst das Eiweiß, dann die Mehl/Stärkemischung in Portionen und durch ein Sieb unter die Schokolademasse heben. Hier muss sehr sorgfältig gearbeitet werden, sonst wird die Masse nicht homogen!

Masse in die Springform füllen. Im auf 190°C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ausbacken. Nadelprobe – mit einer Back- oder Stricknadel in den Teig stechen. Bleibt an der Nadel kein Teig hängen, ist der Boden fertig.

Nach dem Erkalten den Biskuit mit einem Metallring Rondellen ausstechen. Diese Rondellen mit einem starken Faden auf ca. 1 - 2 cm Höhe durchtrennen. Je nachdem, wie stark der Teig aufgegangen ist, können aus einem Teigring 2 oder 3 Böden gemacht werden. Der reichlich anfallende „Abfall“ ist essbar.

für die Schokoringe: Metallringe innen mit Speiseöl bestreichen und mit einem Streifen PVC-Folie (geschnitten aus einem Plastikbeutel) auslegen. Streifenlänge = Durchmesser Metallring x Π .

Ca. 50 g dunkle Schokolade schmelzen. Die Innenfläche der Ringe (d.h. die Plastikfolie) mit einem Pinsel satt mit Schokolade ausstreichen und sofort (auf einem Backpapier) in den Kühlschrank stellen. Wenn die Ringe kalt sind, die Biskuitrondellen in die Ringe einlegen und wieder in den Kühlschrank stellen.

für das Olivenölmousse: Schokolade in kleine Stücke brechen und im Olivenöl im Wasserbad bei max. 50°C (sonst leidet das Olivenöl unter Geschmacksverlust) unter Rühren auflösen. In kaltem Wasserbad auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eigelb- und Eiweißmasse nacheinander vorsichtig unterheben. Die geschlagene Sahne vorsichtig untermischen.

Die noch flüssige Mischung randvoll in die Metallringe gießen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

für das Mousse Liechtenstein:

Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad bei max. 50°C unter Rühren schmelzen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Kaffee schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen. Eigelb- und Eiweißmasse nacheinander vorsichtig unterheben. Die geschlagene Sahne vorsichtig untermischen. Die noch flüssige Mischung randvoll in die Metallringe gießen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

für die Sauce: Orangenmarmelade mit einem Löffel oder einer Gabel schon in kleine Stücke und weich mischen, dann mit Portwein verrühren.

Anrichten:

Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Oberfläche mit dunklem Kakao 100% bestäuben (mit Sieb). Anschließend das Törtchen auf den Servier-Teller legen, den Metallring vorsichtig herausheben, die Plastikfolie ablösen und mit der Sauce umgießen.