

Süsse Triologie

Zutaten

Dessert
Für 4 Personen

Granatapfel-Schnee

1 dl Wasser
75 g Zucker
2 Granatäpfel, Kerne ausgelöst
1/2 dl Prosecco

Litschi-Mousse

4 Litschis, entkernt
2 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
1 Blatt Gelatine, ca. 5 Min.
in kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Honig-Mandel-Trüffel

100 g dunkle Schokolade (z. B. Cailler
Crémant 64 % Cacao)
2 EL Vollrahm
1 EL Coop Fine Food Miel de fleur
d'oranger (flüssiger Honig)
40 g geschälte Mandeln, geröstet,
grob gehackt
1 rechteckige Form (ca. 7x10 cm),
mit Backpapier ausgelegt
Kakaopulver zum Wenden

Zubereitung

Granatapfel-Schnee: Wasser, Zucker und Granatapfelkerne zusammen aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen (ergibt ca. 1 1/2 dl), Prosecco daruntermischen.

Gefrieren: Flüssigkeit zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.

Litschi-Mousse: Litschis, Wasser, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Früchte pürieren, Gelatine unter die heisse Masse rühren, etwas abkühlen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.



Honig-Mandel-Trüffel: Schokolade und Rahm in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, Honig und Mandeln daruntermischen. Schokolade in der vorbereiteten Form austreichen, etwas abkühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Servieren: Granatapfel-Masse mit einer Gabel aufkratzen, Schnee in kleine Gläser füllen. Litschi-Mousse mit 2 kalt abgespülten Löffeln zu Nocken formen, auf Teller setzen. Schokolade stürzen, im Kakaopulver wenden, quer in ca. 4 mm breite Streifen schneiden neben dem Schnee und der Mousse anrichten.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Gefrieren: ca. 3 Std.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Energiewert/Person

ca. 874 kJ/209 kcal

Mein Einkauf

- 2 Granatäpfel
- 1/2 dl Prosecco
- 4 Litschis
- 1 EL Zitronensaft
- 1 dl Vollrahm
- 100 g dunkle Schokolade (z. B. Cailler Crémant 64 % Cacao)
- 2 EL Vollrahm
- 1 EL Coop Fine Food miel de fleur d'oranger (flüssiger Honig)
- 40 g geschälte Mandeln

Im Vorrat

- Zucker
- Gelatine
- Kakaopulver

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 3/13.12.2011