

Bild: Doris Fancioni



Von Sandro Pianzola

HIMBEERMUSSE

Noch eine Anmerkung zu Ihrer Himbeermousse, beschrieben vor 14 Tagen im «züritipp». Die Mousse sollte mit einem Blatt Gelatine etwas gefestigt werden, ansonsten würde ich dies eher als Crème denn als Mousse bezeichnen. Zumindest in meinem Kühlschrank

bei 5 Grad wurde sie nicht fest genug.

Nein, muss man nicht. Aber man sollte Himbeermark, Rahm und Mascarpone genügend lang steif und luftig schlagen, wie Schlagrahm eben.

Von Raphael Briner

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ich habe vor, meine Kinder davon zu überzeugen, dass auch eine dunkle Schoggimousse schmeckt. Deshalb meine Frage zu Ihrem «Grand-cru»-Rezept: Was verstehen Sie unter «3 dl eiskalten Rahm und 0,5 dl Doppelrahm zusammen aufschlagen»? Steif schlagen oder einfach schaumig rühren?

Damit ist Schlagrahm gemeint. Durch den Anteil Doppelrahm wird er steifer.

Hab die Mousse ausprobiert. Spitze!

Von Richard Kägi

EINFACHSTE SCHOGGIMOUSSE

Dein Artikel über Schoggimousse hat mich wieder an alte Zeiten erinnert, als ich all die hochkomplizierten Rezepte ausprobierte. Und mehr oder weniger glücklich war damit. Doch irgendwann stiess ich auf ein super simples Rezept, mit dem ich schon oft Leute verblüffte, welche sich mit



Rezepten schwertun: 100 g Schokolade und 150 ml Vollrahm zusammen aufkochen; die Schoggi vollständig auflösen und über Nacht im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Mixer steif schlagen, fertig! Und gar nicht mal so schlecht... Das Rezept gelingt ebenso mit weisser, mit Milch- oder Nusschoggi, wahrscheinlich auch mit Toblerone.

Genial, und das ohne schmutziges Geschirr und Werkzeug.

Von Allne Wolf

MOUSSE MIT COINTREAU

In meinem Mousserezept – einer Eigenkreation – löse ich die Schokolade anstatt mit Rahm, mit etwas Cointreau und Orangensaft auf. Dafür gibts ein Eigelb mehr. Was nicht fehlen darf ist eine Prise Salz.

Gute Idee, die einer alten Regel folgt: In jedes süsse Gericht eine winzige Prise Salz, in jedes salzige eine Prise Zucker.

Auf Ihre Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «züritipp»,

Postfach, 8021 Zürich

Oder: peter.brunner@kaisers-reblauhe.ch