Monika Nagls Rezept: Silvester-Dessert Zweierlei Mousse mit Mascarpone

> 30 Min. Aufwändig

Zubereitung

1. Für die Schokomousse die Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen. In der Zwischenzeit die Mascarpone und die Sahne miteinander verrühren. Die geschmolzene Kuvertüre etwas abkühlen lassen und langsam mit der Mascarpone-Sahne-Mischung vermengen. Zum Schluss die Raspelschokolade einrühren und die Mousse in einen Spritzbeutel füllen. 4 Weißweingläser (oder mehrere kleine Gläser) bereithalten. Das Glas schräg halten und die Mousse von unten diagonal nach oben spritzen und mit einem Löffel etwas verteilen und glatt streichen.
2. Für die Waldfruchtmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Beeren zusammen mit Zucker, Vanillezucker und dem Sekt in einen Topf geben und leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Achtung: Dieser darf nicht zu heiß sein, lieber kurz abkühlen lassen! Das Ganze nun für etwa 1-2 Stunden im Kühlschrank - alternativ im Gefrierschrank - auskühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, diese mit einem Pürierstab fast vollständig glatt pürieren. Die Mascarpone und Sahne steif schlagen und das Fruchtpüree unterheben. Ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und in die zweite Hälfte des Glases verteilen.
3. Für die Deko die Mascarpone mit Sahne und Zucker vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Mousse aufspritzen.
4. Für die Schokozahlen die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen. Diesen vorne nur minimal aufschneiden und die auf Backpapier vorgezeichneten Zahlen (2024) damit nachzeichnen. Anschließend sofort mit Streuseln bedecken und für ca. 10 Minuten im Gefrierschrank fest werden lassen. Die Zahlen danach vorsichtig umdrehen und jeweils einen Schaschlikspieß mit etwas Kuvertüre ankleben, sowie die Rückseite ebenfalls mit Schokolade nachfahren und erneut mit Streuseln bedecken und fest werden lassen. Zu guter Letzt die Dessertgläser mit den Zahlen dekorieren.

Zutaten

Für die Schokomousse:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 200 g Sahne
- 50 g Raspelschokolade

Für die Waldfruchtmousse:

- 200 g Waldfrüchte
- 200 g Sekt
- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Sahne
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. gemahlene Gelatine

Für die Deko:

- 100 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 50 g Sahne
- 10 g Zucker

Für die Schokozahlen:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 4 Schaschlikspieße
- Streusel