

GENIESSEN

Herz aus Vanille

Englische Creme ist leicht hergestellt – sie bildet die Basis für ein schaumig-überraschendes Dessert

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT)
UND STEFAN WORRING (BILDER)

Mousse (französisch für „Schaum“) ist so vielseitig, dass Konditoren sich in ganzen Büchern mit ihr auseinandersetzen. In denen gibt es zwar durchaus Rezepte, in denen Mousse als herzhaftes Vorspeise – etwa aus püriertem Fleisch oder

Fisch – zubereitet wird. Die Varianten, in denen sie als Süßspeise serviert wird, überwiegen aber.

Hinter den Klassikern Mousse au Chocolat und Bayerische Creme (Vanillemousse) steckt die Englische Creme – sie dient beiden als Basis. Die dünnflüssige Vanillesauce ist leicht zubereitet. Für einen blumigen Geschmack sorgt Tahiti-Vanille. Wer eine her-

bere Note mag, verwendet Bourbon-Vanille. Für beide Sorten gilt: Die Stangen sollten beim Kauf noch feucht und ölig sein.

Die Englische Creme lässt sich dann unkompliziert zu einer Mousse veredeln. „Törtchen Törtchen“-Inhaber und Chefpatissier Matthias Ludwigs kreiert daraus ein anspruchsvolles Dessert aus Vanille- und Schokoladenmousse.

Verlosung

Nehmen Sie die vorgestellten Cremes als Grundlage und machen Sie daraus Ihr Traumdessert. Schicken Sie ein Foto Ihrer Kreation an: [Magazin-Redaktion, Stichwort: Dessert, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln](mailto:magazin.verlosung@ksta.de)

Einsendeschluss ist der 2.11.2013

Unter den Teilnehmern verlosen wir zehn Plätze für ein Dessert-Seminar mit Matthias Ludwigs am 3. Dezember, 18 Uhr.

Törtchen aus Mousse – Ein Protokoll

Zutaten für Englische Creme (Menge für 6 Törtchen)
70 g Milch
60 g Sahne
¼ Vanilleschote
30 g Zucker
2 Eigelbe

Zubereitung
Ich erhitze Milch, Sahne und Vanilleschote in einem Topf. Sobald die Mischung aufwallt, nehme ich sie vom Herd und lasse sie zehn Minuten ziehen, damit das Vanillearoma sich durchsetzt. Währenddessen verühre ich Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen. Die heiße Milch rühre ich nun mit dem Schneebesen ins Eigelb – und nicht umgekehrt. Durch ein Sieb gebe ich die Masse aus der Schüssel zurück in den Topf (man nennt das „passieren“). Bei niedriger Flamme (für Anfänger empfiehlt sich das Wasserbad) auf maximal 84 Grad erhitzen, da die

Creme sonst gerinnt. Mit dem Gummischaber pausenlos über den Topfboden streichen. Sobald die Masse dicklich wird, mache ich den Test: Ich ziehe am Gummischaber entlang mit dem Finger eine Linie durch die flüssige Masse – bleibt die Linie stehen, nehme ich die ange-dickte Masse vom Herd und schüttele sie direkt in ein kühles Gefäß. Die Englische Creme ist fertig: Ich kann sie als Vanillesauce benutzen oder direkt zu Schoko- und Vanillemousse weiterverarbeiten. Für das Törtchen gebe ich die Creme zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln.

Zutaten für Vanillemousse (Menge für ein Rezept Englische Creme – für das Törtchen halbieren)
3 Blatt Gelatine
250 g Sahne, cremig geschlagen
Zubereitung
Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und in die 30 bis 35

SERIE

Die große Backschule mit Matthias Ludwigs

Teil 3: Creme und Mousse



Grad warme Englische Creme einrühren. Cremig geschlagene Sahne hinzugeben (steife macht Klümpchen). Die Masse abkühlen lassen. Mit der Spritztüte in Förmchen füllen. Wer die Vanillemousse gleich servieren will, gibt sie vorher für vier Stunden in den Kühlschrank. Wer sie zum Törtchen weiterverarbeiten möchte, friert sie mindestens vier Stunden ein.

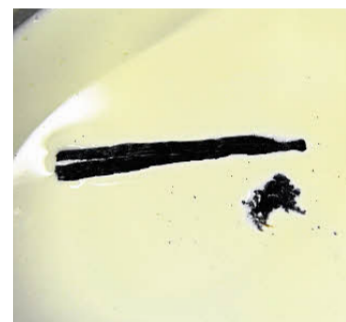
Zutaten für Schokoladenmousse (Menge für ein Rezept Englische Creme – für das Törtchen halbieren)
200 g Kuvertüre 70%ig
300 g Sahne, cremig geschlagen

Zubereitung
Ich gebe feste Kuvertüre in die warme Englische Creme, lasse sie zwei Minuten Temperatur nehmen und rühre sie mit dem Gummischaber unter, die Temperatur sollte dann bei gut 45 Grad liegen. Dann fülle ich die Masse in eine neue Schüssel, wo ich cremig geschlagene Sahne unterhebe. Mit der Spritztüte in Förmchen füllen. Direkt zum Törtchen verarbeiten oder kalt stellen und nach vier Stunden servieren.

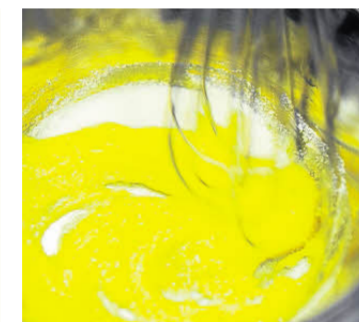
Fertigstellung des Törtchens
Die gefrorene Vanillemousse sanft in die Form mit der flüssigen Schokomousse drücken, bis sie von Schokolade ummantelt ist. Als Boden einen Keks aufsetzen oder mit Kuvertüre bestreichen. Vier Stunden einfrieren. Törtchen aus der Form nehmen und 90 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen.

Alle Rezepte der Serie unter www.ksta.de/geniessen

Schritt 1: Englische Creme



1 Milch, Sahne und Vanilleschote gemeinsam in einem Topf erhitzen. Aufwallen lassen, dann zehn Minuten ziehen lassen.

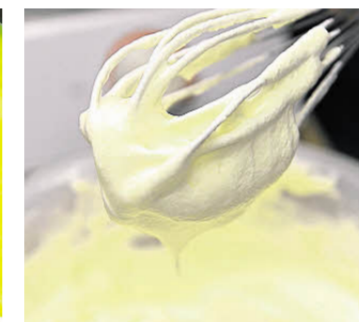


2 Eigelb und Zucker in eine Edelstahlschüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer Masse verühren.

Schritt 2: Vanillemousse



5 Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der noch heißen Englischen Creme unter Rühren auflösen.



6 Sahne cremig schlagen, dann läuft sie noch leicht vom Schneebesen ab. Steife Sahne führt zu Klümpchenbildung in der Mousse.



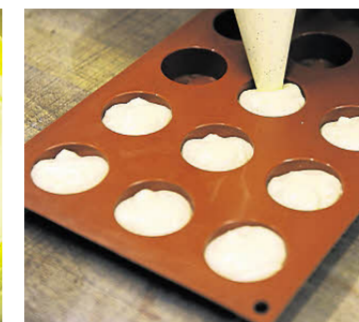
3 Die heiße Milch in die Eigelbmischung rühren – nicht umgekehrt. Anschließend durch ein Sieb zurück in den Topf füllen.



4 Bei niedriger Flamme unter Rühren auf maximal 84 Grad erhitzen. Fingertest: Bleibt die Linie stehen? Dann ist die Creme fertig!



7 Die Sahne mit dem Gummischaber zu Creme und Gelatine geben und zu einer homogenen Masse rühren. Abkühlen lassen.

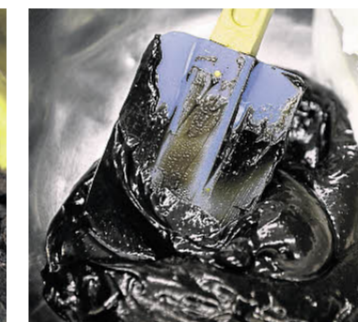


8 Die Mousse vier Stunden kalt stellen, dann servieren. Alternativ für das Törtchen in Förmchen füllen und vier Stunden einfrieren.

Schritt 3: Schokomousse



9 Feste Kuvertüre in die Englische Creme geben, zwei Minuten Temperatur nehmen lassen und mit dem Gummischaber unterrühren.



10 Mit der Kuvertüre kühlt man die Temperatur der Englischen Creme herunter, bis die neue Masse gut 45 Grad warm ist.



11 Ist die Kuvertüre vollständig geschmolzen, in eine neue Schüssel füllen und cremig geschlagene Sahne untergeben.



12 Die Mousse vier Stunden kalt stellen, dann servieren. Alternativ für das Törtchen mit der Spritztüte in Förmchen füllen.

Schritt 4: Vanille-Schoko-Törtchen



13 Aus Silikonförmchen lässt sich die gefrorene Vanillemousse einfach herausdrücken. Eine Alternative sind kleine Dessertringe.



14 Vanillemousse in die noch weiche Schokomousse hineindrücken, bis sie von der Schokolade völlig ummantelt ist.



15 Wer mag, drückt noch sanft einen Keks als Desserterboden auf die flüssige Schokomousse. Alles vier Stunden einfrieren.



16 Vanille-Schoko-Dessert bei Zimmertemperatur etwa anderthalb Stunden auftauen lassen, dann servieren.