


	<b>BFS Ernährung und Versorgung</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	

## Pistazienmousse auf Spekulatius mit Filetierten Orangen & Schokomousse

### Zutaten für 4 – 6 Personen

<b>Spekulatiusboden</b>	
<b>200g</b>	<b>Gewürzspekulatius</b>
<b>70g</b>	<b>Flüssige Butter</b>
<b>Pistazienmousse</b>	
<b>75g</b>	<b>Pistazien</b>
<b>3 EL</b>	<b>Pistaziensirup</b>
<b>100ml</b>	<b>Milch</b>
<b>100ml</b>	<b>Sahne</b>
<b>2</b>	<b>Eier</b>
<b>3 Blatt</b>	<b>Gelatine</b>
<b>50g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Prise</b>	<b>Salz</b>

### Vorbereitung

Ein Brett mit Backpapier auslegen und auf der Rückseite fixieren. Das Brett sollte so groß sein, dass vier Anrichteringe nebeneinander darauf Platz haben, und es sollte in den Kühlschrank passen. Vier Anrichteringe auf das Brett setzen und das Backpapier innerhalb der Ringe mit Öl bepinseln, so löst sich der Boden später besser.

### Spekulatiusboden

Die Spekulation sehr fein zerkrümeln. Ich gebe diese dazu ein einen großen Gefrierbeutel und zerklopfe sie ganz fein mit dem Fleischklopfer. Die Spekulatiuskrümel nun in eine Schüssel geben, die flüssige Butter dazugeben und gut verrühren. Die Spekulatiusmasse nun gut auf die Anrichteringe verteilen und mit dem Stampfer gut festdrücken. Das Brett mit den Anrichteringen nun in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest wird. Das geht meist sehr schnell, in der Zwischenzeit wird dann die Mousse zubereitet.

### Pistazienmousse

Die Pistazien sehr fein mahlen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch zusammen mit der Sahne in einen Topf geben. Die Eier trennen und die Eigelbe zur Milch-Sahne-Mischung geben. Das Eiweiß erstmal kalt stellen. Den Topf mit Milch-Sahne-Mischung und den Eigelben nun auf den Herd stellen und unter Rühren so lange erwärmen, bis sich eine leicht dickflüssige Creme gebildet hat. Sofort von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen und nun den Pistaziensirup und die Pistazien dazugeben und ( 2 Minuten) mit dem Stabmixer pürieren. Jetzt abkühlen lassen bis am Rand ein „Sulzrand“ entsteht. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz schön steif schlagen und dabei ganz langsam den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Pistazienmasse gut abgekühlt ist, das steife Eiweiß darunter heben. Die Moussemasse auf den Spekulatiusböden verteilen und mehrere Stunden aussteifen lassen.