

Bayrische Creme und Mousse au Chocolat mit Bierschaum

Zutaten für die Bayerische Creme (für 4 Personen):

- 500 ml Sahne
- 500 ml Milch
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 5 Blatt Gelatine

Sahne steif schlagen, Vanilleschote aufschlitzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Eigelb in einer Kasserolle mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanillemilch dazugießen, bei milder Hitze cremig abschlagen und von der Kochstelle nehmen. Die Vanilleschote entfernen.

Die Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und auflösen. Die Creme in Eiswasser rasch abkühlen und kaltstellen, bis sie deutlich zu stocken beginnt. Dann mit dem Schneebesen durchziehen und die Schlagsahne unterheben. In einer kalt ausgespülten Form oder Portionsgläsern im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für die Mousse au chocolat:

- 300 ml Sahne
- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 1 EL Weizen-Bockbier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 EL Zucker

Sahne steif schlagen. Schokolade in Stücke brechen, mit Eigelb und dem ganzen Ei auf einem mäßig heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schmelzen und zu einer homogenen Masse rühren. Bier und Vanille-Zucker unterrühren und sofort aus dem Wasserbad nehmen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und fest aufschlagen. Die warme Schokoladenmasse vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Die Schlagsahne in mehreren Schritten unterheben. In eine kalt ausgespülte Schale oder Portionsgläser füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Zutaten für den Bierschaum:

- 250 ml helles Weißbier
- 175 g Sahne
- 75 g Joghurt
- 50 g Puderzucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einen Sahnespender geben, eine Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Bayrische Creme und Mousse au chocolat in Portionsgläser füllen und Weißbier-Schaum aus dem Spender darüber sprühen.

Sendetermin: 16.07.2022

Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen