



Marzipan-Mousse

Torten- und Dessert-Rezeptideen mit Marzipan (ca. 3 Torten Ø 18 cm)

Marzipanmousse

- 400 g Marzipan-Rohmasse**
MI MM Art.-Nr. 045
 60 g Amaretto-Mandellikör ca. 28% Vol.
200 g Weiße Schokolade 33 %
SCHOK WEISS Art. Nr. 776
 100 g Vollei
 120 g Eigelb
 8 Blatt Gelatine (à 1,6 g)
 1000 g Sahne geschlagen, ungesüßt

Fruchtspiegel

- 400 g Fruchtmarmelade (z.B. Himbeere)
 200 g Läuterzucker (1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker)
 6 Blatt Gelatine (à 1,6 g)
 Gelatine in kaltem Wasser einweichen,
 danach mit etwas Läuterzucker auflösen
 und unter das Fruchtmarmelade rühren.

HERSTELLUNG

Die Eier auf dem Wasserbad erhitzen und anschließend unter Rühren kalt schlagen. **Marzipan-Rohmasse** mit Amaretto glatt arbeiten und unter die abgekühlte Eiermasse rühren. Nacheinander die aufgelöste **Weiße Schokolade**, die aufgelöste Gelatine und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Biskuitböden zu einer Torte oder zu Desserts zusammensetzen und nach Belieben fertig stellen und dekorieren. (Beispiel s. Bild: mit Fruchtspiegel und frischen Früchten)

Die Komposition kann auch als Tellerdessert verwendet werden. Bei Schüsseldesserts empfehlen wir die Gelatinemenge zu reduzieren.



fortgeschritten Rezept-Nr. 01-04

www.lubeca-marzipan.de/rezepte