

Holunderblütenmousse

mit Haselnussstreusel und Fink's Hollerröster

Tutti i Sensi



HABERL & FINK'S
DAS GASTHAUS DELIKATESSEN

www.finks-haberl.at.com

Rezept von Hans Peter Fink

Art: Dessert
Schwierigkeitsstufe:

Dauer Zubereitung:
Dauer insgesamt:

Zutatenliste (für 4-6 Personen):

Küchengeräte bereitstellen:

- 100 g Holunderblütensirup
- 200 g QimiQ Whip
- Evtl. 1-2 EL Zucker (je nach Süße des Sirups)
- 200 g Joghurt
- Saft von 1-2 Limetten
- 250 g Schlagobers (halb steif geschlagen)
- 1 Glas Fink's Hollerröster (212 ml)

Für den Haselnussstreusel:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- Salz
- 50 g Haselnüsse, gerieben und geröstet
- 60 g Feinkristallzucker
- 30 g Kakaonips oder 1 EL Kakaopulver
- Prise Zimt

Schritt 1

Für den Streusel alle Zutaten kalt in einer Rührmaschine gut verkneten (wie Mürbteig). Zu einer Rolle formen und für 3 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.

Schritt 2

QimiQ Whip leicht gekühlt mit Holundersirup, Limettensaft und Joghurt mit einer Rührmaschine gut aufschlagen. Das Obers unterheben.

Schritt 3

Die Masse schichtweise mit Fink's Hollerröster in Gläser füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 4

Inzwischen den Streuselteig mit einer groben Reibe auf Backpapier raspeln und bei 180 °C Umluft goldbraun backen und auskühlen lassen.

Schritt 5

Streusel über die gestockte Hollermousse geben, mit Minze garnieren und löffelweise genießen.

Rezept vom Datum

06.07.2015 erstellt unter www.tuttiisensi.de