

Strudelblätter mit Pfirsich und weißem Schokomousse

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 - 6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

2 Blatt	weiße Gelatine	250 g	weiße Schokolade
280 g	Sahne	60 ml	Milch
2	Eigelb (Gr. M)	1 El.	Zucker
2 El.	Pfirsichlikör	10 Bl.	Basilikum
2 – 3	reife Pfirsiche	2 El.	Butter
2 El.	Rohrzucker	1	Vanilleschote (Mark)
1 Pk.	Strudelteig	40 g	zerlassene Butter
2 El.	Puderzucker		

Zubereitung:

Für die Schokomousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Schokolade fein hacken. 220 g Sahne steif schlagen. Milch und restliche Sahne erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben. Die Milchmischung mit einem Schneebesen langsam unter die Eigelbe rühren und die Masse über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Likör unter die Eiercrème rühren. Die Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Crème über dem kalten Wasserbad handwarm schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Für den Pfirsich die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entsteinen. Die Butter zerlassen und den Rohrzucker, das Vanillemark und die Basilikumblätter dazugeben. Die Pfirsichstücke dicht nebeneinander in eine ofenfeste Form geben und mit der aromatisierten Butter übergießen. Im Backofen bei 180 °C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 15 bis 20 Minuten backen, bis die Pfirsiche weich sind. Aus dem Backofen nehmen und beiseite stellen. Für die Strudelblätter den Strudelteig in 6 cm große Stücke schneiden oder in beliebiger Form ausstechen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Den Puderzucker auf die Teigstücke sieben. Die Teigblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 180 °C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 10 bis 12 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Knusperblätter abkühlen lassen. Je 2 Nocken Mousse und 2 bis 3 Pfirsichstücke mit den Knusperblättern übereinanderschichten. Mit dem Pfirsichfond aus der Form umgießen. Nach Belieben mit Basilikumblättern und weißen Schokoröllchen garniert servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de