

ANIS SCHOKOLADENMOUSSE / APFELKOMPOTT / CRUMBLE



ZUTATEN

Sternanis Mousse:

350	ml	Sahne, halbsteif geschlagen
200	g	Zartbitter Couverture
30	g	brauner Zucker
150	ml	Sahne
3	TL	Anissamen, angeröstet ohne Fett
2	St.	Eigelb

Kuchenstreusel:

150	g	Mehl, gesiebt
100	g	Zucker
1	St.	Vanilleschote, ausgekratzt
1	St.	Abrieb einer Orange
75	g	Butter, weich

ZUBEREITUNG

Anis Schokomousse:

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Sahne langsam hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und die gerösteten Anissamen hinzugeben. Nun ca. 5-6 Min. ziehen lassen. Anschließend den Anis mit einem Sieb entfernen.
2. Die Couverture über einem Wasserbad schmelzen lassen.
3. Nun über dem Wasserbad die Eigelb in eine Schüssel geben mit dem Anisrahm unter ständigem Rühren so lange rühren bis sich eine dickflüssige Masse bildet (zur Rose abziehen).
4. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Couverture untermischen. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten (1/3 / 2/3) vorsichtig unterheben und die Masse in einer Form / Förmchen in den Kühlschrank stellen.

Kuchenstreusel:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen bis Streusel entstehen.
2. Eine Heißluftfritteuse, z.B. Philips Airfryer, auf 180 °C vorheizen und die Streusel darin 5 Min. ausbacken.