ADEG
Land aufs Herz.

Gegrillte Ananas in Honig mit dreierlei Schokomousse

30 Min. | fortgeschritten | 4 Portionen

Schritt 1

Obers steif schlagen und Schokolade in einem Topf sanft schmelzen.

Schritt 2

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Wasser im heißen Wasserbad nehmen und das Obers unterheben.

Schritt 3

Die flüssige, nicht zu warme Schokolade unterrühren und gut vermengen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Obers unterheben.

Schritt 4

Alle 3 Mousses nacheinander zubereiten und jede Schicht 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden, in Stücke schneiden und auf Schaschlikspieße spießen.

Schritt 6

Honig, Rum und Butter verrühren, die Ananas damit einpinseln und ca. 5 Minuten auf den Griller legen.

Schritt 7

Mit der Mousse servieren. (Foto: Lukas Ilgner)

Zutaten

- 200 ml Schlagobers
- 110 g Zartbitterschokolade
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Wasser
- 200 ml Schlagobers
- 110 g Vollmilchschokolade
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Wasser
- 250 ml Schlagobers
- 120 g weiße Schokolade
- 3 Blatt Gelatine
- 2 Dotter
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Ananas
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Esslöffel flüssige Butter
- Schaschlikspieße