



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 Grill 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