



Mozartkugel Intense

Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Pistazien-Semifreddo:

- 30 g Pistazienkerne (ungesalzen)
- 20 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 15 g Brauner Zucker
- 100 g Schlagsahne

Für das Marzipanhippchen (für ca. 15 kleine Hippen):

- 50 g Weiche Butter
- 100 g Gesiebter Puderzucker
- 30 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiße
- 60 g Weizenmehl

Für das Marzipanmousse:

- 50 ml Vollmilch
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Marzipanrohmasse
- 50 ml Schlagsahne

Für den Nougatspiegel:

- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Weicher Nussnougat
- 25 g Schokolade (mit hohem Kakaoanteil, mind. 60 %)

Zubereitung:

Für das Semifreddo zunächst die Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen. Nun den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Pistazien zugeben. Mit einem Kochlöffel kurz umrühren, sodass alle Kerne mit dem Karamell bedeckt sind (Vorsicht, das ist sehr heiß!). Dann auf einen mit Backpapier belegten Teller etwas ausbreiten, sodass die Masse auskühlen kann. Anschließend mit einem Messer fein hacken.

Eine Metallschüssel auf einem kleinen Topf mit Wasser erhitzen. In dieser Metallschüssel nun die Eigelbe und den braunen Zucker mit dem Schneebesen kontinuierlich kräftig über dem Wasserbad aufschlagen. Die Metallschüssel anschließend direkt in kaltes Wasser stellen und weiterrühren, bis die Masse erkaltet ist. Nun das gehackte Pistazienkrokant (bis auf ein paar Krümel für die Deko) unter die Ei-Zucker-Masse heben.

Die Sahne für das Semifreddo steif schlagen und vorsichtig unter die Krokant-Masse heben. Nun die Semifreddomasse in zwei Silikonmuffinförmchen füllen und sofort tiefkühlen (mindestens 6 Stunden oder über Nacht).

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Marzipanhippen die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Marzipan in kleine Stückchen schneiden und zugeben. Sobald das Marzipan eingearbeitet ist, die drei Eiweiße zugeben und weiterrühren. Am Ende das Mehl über den Teig sieben und ebenfalls einrühren. Sobald ein flüssiger, glatter Teig entstanden ist, mit einer kleinen Schöpfkelle Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zunächst jeweils ein klein wenig Teig aufbringen und dann mit der Kelle kreisförmig ausstreichen, sodass kleine Kreise entstehen. Hierbei darauf achten, dass der Teig möglichst dünn (1 bis 2 mm) aufgebracht ist, sodass die Hippen dünn werden.

Nun die Hippen in 3 bis 5 Minuten (je nach Ofen) backen, sodass sie etwas gebräunt sind. Sobald die Hippenkreise fertig sind, müssen sie sofort und noch warm in die gewünschte Form gebracht werden, da sie nur dann formbar sind und nicht brechen. Anstatt der Hippentüten können auch kleine Körbchen (über eine kleine Tasse gelegt) oder Röllchen verwendet werden. Sobald die Hippen kalt sind, in einer Dose bis zum weiteren Verbrauch aufbewahren. Diese Hippen kann man 3 bis 4 Tage im Voraus backen.

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch in einem Topf erhitzen und das Marzipan peu à peu einrühren und auflösen. Anschließend die eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Die Marzipanmilch etwas abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Marzipanmasse ziehen, in einen Spritzbeutel geben und kühl stellen. Die Mousse kann auch am Vortag zubereitet werden, aber dann bis zum Verzehr kühl gelagert werden.

Für die Nougatsauce die Schlagsahne in einem kleinen Topf erhitzen und den Nougat sowie die Schokolade unter Rühren darin auflösen.

Nun einen Streifen Nougatsauce auf den Teller streichen, das Semifreddo aus den Muffinförmchen auslösen (mit einem stumpfen unter heißem Wasser erwärmten Messer klappt das), die Marzipanmousse in die Hippentütchen spritzen und alles auf Tellern anrichten und sofort servieren.