

Südtirols Urgemüse

Crosney aus eigenem Anbau in St. Lorenzen im Pustertal

Schokolade CrosneyMousse mit karamellisierten Traubern

Zutaten für 2 Personen

100g Vollmilchschokolade
20g Zucker
50g Crosney(gekocht und bis auf 5-6 Stück zu sehr feinem Pure verarbeitet)
1 Ei
150ml Sahne
3 Tropfen Rumaroma

30g Zucker
100g Weintrauben halbiert
50ml Traubensaft

Zubereitung:Die Schokolade aufschneiden und über Wasserdampf schmelzen
Das Ei mit dem Zucker aufschlagen und zur Seite Stellen
ebenso die Sahne steif schlagen
Die geschmolzene Schokolade mit der Eier Zuckermischung vermischen und das Crosneypure untermischen.
Zum Schluss das Rumaroma und die geschlagene Sahne unterheben
In beliebigen Formen abfüllen und für min 3 Stunden kalt stellen.

Für die karamellisierten Trauben den Zucker in einem Topf schmelzen die Trauben dazugeben und mit Traubensaft ablöschen. 5 min köcheln lassen

Das Mousse mit den Trauben und den gekochten Crosneywurzeln auf einem Teller anrichten und mit einem Crosneyblatt garnieren



