

# Dawalicious - Wettbewerb

\*\*\*

Weisse Schokoladenmousse-Kugel  
mit Salzkaramellkern  
und Cookies

\*\*\*



## Rezept Salzkaramell

### Zutaten für 4 Personen

- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 150 ml Sahne
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.
2. Sobald dieser leicht bräunlich ist mit Sahne ablöschen.
3. Die Masse wird dann fest, löst sich aber nach einiger Zeit wieder. Einfach geduldigiterrühren.
4. Sobald alles wieder flüssig ist die Butter und das Salz dazugeben und das Karamell noch kurz weiterköcheln lassen.
5. Das Karamell nun in eine kleine Schüssel füllen und in den Gefrierschrank stellen (am besten mindestens über Nacht).

**Dieses Karamell gefriert nicht durch, wird also nicht komplett hart, so dass man es nachher gut weiterverarbeiten kann.**

## Schokoladenglasur

### Zutaten für 4 Personen

- 200g dunkle Couverture (82%)
- 50g Butter

### Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken und die Butter in Stückchen schneiden. Schokolade und Butter in eine passende Metall- oder Glasschüssel geben.
2. Die Schüssel über das heiße Wasserbad hängen und darauf achten, dass ihr Boden das Wasser nicht berührt.
3. Die Schokolade mit der Butter langsam bei geringer Hitze schmelzen lassen und währenddessen immer wieder durchrühren, bis die Masse schön glatt ist.

# Weisses Schokoladenmousse

## Zutaten

- 2 dl Milch
- 60g Dawa-Mousse neutral
- 150g Weisse Couverture

## Zubereitung

1. Schokolade über dem Wasserbad vorsichtig Schmelzen. Abkühlen lassen und mit der Milch mischen.
2. Dawa-Mousse in der Küchenmaschine mit der Schokoladenmilch aufschlagen
3. Die Schokomasse in die Silikonkugelformen füllen (z.B. mit Hilfe eines Spritzbeutels o.ä.). Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird (ich klopfe die gefüllte Form dafür immer etwas auf die Arbeitsfläche, damit evtl. eingeschlossene Luft oben entweichen kann).
4. Nun in jede Kugelform noch einen Kleks vom Salzkaramell geben. Dafür einfach mit einem kleinen Löffel immer etwas vom Karamell abstechen. Das Karamell sinkt im Mousse leicht ab.
5. Die Kugeln im Schokofroster bei -36 Grad frieren. zum Überziehen mit der Schokoglasur zuvor vorsichtig aus den Formen holen. Allerdings erst aus dem Gefrierschrank holen, wenn die Schokoglasur fertig ist zum Überziehen.
6. Kugeln in der Schokolade glasieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern

# Cookies

## Zutaten für 4 Personen

- 100 g Weismehl
- 1/4 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 0.5 Pck. Vanille-Zucker
- 1/4 TL Salz
- 50 g weiche Butter oder Margarine
- 26g Vollei
- 10 g Schokolade grob gehackt

## Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Schokostücke - hinzufügen.
2. Alles mit der Küchenmaschine (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Zuletzt kurz die Schokostücke (2 EL zurückbehalten) unterrühren. Teig in etwa 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.
4. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen). Übrige Schokostücke aufstreuen und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

## Zusammenbau

1. Ein Cookie als Boden verwenden.
2. Das Törtchen daraufsetzt.
3. Mit einem weiteren Cookie belegen
4. Übriges Schokomousse draufspritzen und mit den getrockneten Erdbeerstücken und etwas Kakaopulver (und evtl. einem kleinen Stück Schokolade) dekorieren.



EN

GUED