

INFINIMENT CHOCOLAT

ROUSSILLON REZEPTE PASSEND ZUR JAHRESZEIT – TEIL 2

Mousse-Surprise

Zubereitungszeit 20 min.

Ruhezeit 1 Std.

3 Eier

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

40 g Butter

200 g Bitterschokolade

2 Esslöffel frische Himbeeren

10 Pfefferminzblätter

1 Teelöffel grobgeriebener Szechuan Pfeffer



Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, zum Schluss Zucker und Salz zufügen. Butter und Schokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen, Eier zufügen, zu einer homogenen Masse mischen, Eischnee unterheben. Die Masse in 3 Portionen teilen und Himbeeren, Pfefferminzblätter und Szechuan Pfeffer beimischen.

Weinbegleitung:

Ein **Rivesaltes Grenat** mit seiner Geschmacksfülle von frischen Früchten, die Gewürze und Aromen umhüllt. 10-12°C.

Cheesecake nach Crubble Art

Zubereitungszeit 20 min.
Backzeit 30 min., Ruhezeit 1 Nacht

150 g Butterkeks
80 g geschmolzene Bitterschokolade
150 g Philadelphia Käse
20 g Puderzucker
1 Teelöffel Vanillezucker
20 g Sauerrahm
1 Ei



Kuchenboden zubereiten: Butterkeks grob zerkrümeln und zu der in der Mikrowelle geschmolzenen Schokolade mischen. Teig gleichmäßig ausrollen und in 4 Ausstechformen auf eine beschichtete Platte füllen. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Rahm mit Käse, Puder- und Vanillezucker schlagen, Ei zufügen, miteinander vermengen und die Ausstechformen damit auffüllen.

In den vorgeheizten Ofen (160° C) schieben, 30 min. lang.

Abkühlen lassen und im Kühlschrank eine Nacht lang kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Cheesecakes aus der Form nehmen.

Weinbegleitung:

Ein **Muscat de Rivesaltes**, der die Schokolade perfekt begleitet und die weiche Textur des Cheesecakes hervorhebt. 7-9°C

1. Dezember 2014

Weitere Informationen:

Roussillon Informationsbüro - David Ecobichon
Hermann Hesse Strasse 39 – D-72762 Reutlingen
Telefon: 07121 241 4045 - roussillon@ecobichon.de
www.info-roussillonweine.de / www.vinsduroussillon.com

