



Purpur Kokos-Pannacotta

mit weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Purpur Kokos-Pannacotta

1,3 l Kokosmilch, 100 g Kristallzucker

WIBERG Produkte: 15 g Aspik klar, 20 g Vanillezucker Gourmet, Crema di Aceto Pflaume, Curry Purpur

Purpur Kokos-Pannacotta

Etwas Kokosmilch erhitzen, Aspik klar zugeben und vollständig auflösen. Übrige Kokosmilch sowie Kristallzucker, Vanillezucker einrühren und mit Crema di Aceto Pflaume und Curry Purpur abschmecken. Die gesamte Flüssigkeit nun in die gewünschten Formen gießen und für einige Stunden kalt stellen.

Weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse mit Curry Purpur

280 g weiße Kuvertüre, 10 Eigelb,

140 g Kristallzucker, 500 ml Obers/Sahne geschlagen

WIBERG Produkte: Vanille Gourmet gemahlen, 100 ml AcetoPlus Passionsfrucht, 3 g Aspik klar, Curry Purpur

Weißer Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse mit Curry Purpur

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Kristallzucker sowie Vanille warm/kalt aufschlagen und Obers/Sahne sowie die geschmolzene Kuvertüre unterheben. AcetoPlus Passionsfrucht erhitzen, Aspik klar zugeben, vollständig auflösen und zügig in die Schokoladenmousse einrühren. Anschließend mit Curry Purpur verfeinern und kalt stellen.

Lila-Limetten-Glace

300 ml Apfelsaft, 1,5 g Agar-Agar, 2 Limetten (Saft)

WIBERG Produkte: Curry Purpur

Lila-Limetten-Glace

200 ml Apfelsaft mit Agar-Agar verrühren, einmal aufkochen und sofort kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit zu gelieren beginnt mit Limettensaft und Curry Purpur abschmecken. Mit dem übrigen Apfelsaft bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und erneut kalt stellen.

Garnitur

frische Blüten, Kaki

WIBERG®

www.wiberg.eu  