



# Geeiste Spekulatius-Mousse

oder Marzipan-Mousse mit Nougat-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

**8 Plätzchenausstecher, etwa 6–8 cm groß, oder Silikon-Muffinformen, oder eine große Form und das Dessert wird in Stücke geschnitten**

### Für die Spekulatius-Mousse:

Zunächst 50 ml Sahne und 100 g weiße Schokolade schmelzen. Parallel das Eiweiß über dem Wasserbad mit 100 g Zucker unter rühren erwärmen. Das Eiweiß anschließend steif schlagen. Wer lieber auf das Eiweiß verzichtet, kann mehr Sahne steif schlagen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Weiße Schokolade, Spekulatiusgewürz und Mascarpone verrühren und zu der steif geschlagenen Sahne geben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Die Formen auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage, die in den TK passt, legen. Plätzchen zerbröseln und auf die Formen verteilen, sodass der Boden komplett bedeckt ist. Die Mousse mit einem Teelöffel auf die Förmchen verteilen und mit dem Löffel von oben "glatt klopfen", sodass die Masse überall verteilt ist. Im TK mindestens zwei Stunden durchkühlen.

**Für die Nougat-Creme** das Nougat über dem Wasserbad schmelzen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Das Nougat zunächst mit etwa zwei Esslöffeln geschlagener Sahne vermengen. Dann in zwei Schritten die restliche Sahne unterheben bis eine feste Creme entsteht. Masse in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle geben.

### Anrichten:

Formen etwa 1/2 Stunde vor dem Servieren aus dem TK holen, leicht antauen lassen und vorsichtig mit einem Esslöffel aus der Form drücken. Auf einen Teller legen. Aus der Nougat-Creme von innen nach außen eine "Rose" ziehen und nach Belieben verzieren.

## Einkaufsliste

**6–8 Desserts je nach Formgröße**

150 g Plätzchen nach Wahl – Vanillekipferl, Spekulatius

### Spekulatius-Mousse:

- 400 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 2 EL Spekulatiusgewürz
- 250 g Mascarpone
- 2 frisches Eiweiß (alternativ 150 ml mehr Sahne)

### oder:

### Marzipan-Mousse:

- 400 ml Sahne
- 50 g weiße Schokolade
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1–2 Tropfen Bittermandelöl (wer möchte)
- 250 g Mascarpone
- 2 Eiweiß (alternativ 150 ml mehr Sahne)

### Nougat-Creme:

- 200 g Nussnougat (Backnougat)
- 250 ml Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g Zucker





# Geistete Spekulatius-Mousse

oder Marzipan-Mousse mit Nougat-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

**8 Plätzchenausstecher, etwa 6-8 cm groß, oder Silikon-Muffinformen, oder eine große Form und das Dessert wird in Stücke geschnitten**

### Für die Marzipan-Mousse:

Zunächst Marzipan in kleine Stücke zupfen und mit 50 ml heißer Sahne in einen Mixer geben und pürieren. 50 ml Sahne und 50 g weiße Schokolade schmelzen. Parallel das Eiweiß über dem Wasserbad mit 100 g Zucker unter rühren erwärmen. Das Eiweiß anschließend steif schlagen. Wer lieber auf das Eiweiß verzichtet, kann mehr Sahne steif schlagen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Weiße Schokolade, Marzipanmasse, Bittermandelöl und Mascarpone glatt rühren und zu der steif geschlagenen Sahne geben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Die Formen auf eine mit Backpapier ausgelegte Unterlage, die in den TK passt, legen. Plätzchen zerbröseln und auf die Formen verteilen, sodass der Boden komplett bedeckt ist. Die Mousse mit einem Teelöffel auf die Förmchen verteilen und mit dem Löffel von oben "glatt klopfen", sodass die Masse überall verteilt ist. Im TK mindestens zwei Stunden durchkühlen.

**Für die Nougat-Creme** das Nougat über dem Wasserbad schmelzen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Das Nougat zunächst mit etwa zwei Esslöffeln geschlagener Sahne vermengen. Dann in zwei Schritten die restliche Sahne unterheben bis eine feste Creme entsteht. Masse in einen Spritzbeutel mit geschlossener Sterntülle geben.

### Anrichten:

Formen etwa 1/2 Stunde vor dem Servieren aus dem TK holen, leicht antauen lassen und vorsichtig mit einem Esslöffel aus der Form drücken. Auf einen Teller legen. Aus der Nougat-Creme von innen nach außen eine "Rose" ziehen und nach Belieben verzieren.

## Einkaufsliste

**6-8 Desserts je nach Formgröße**

150 g Plätzchen nach Wahl –  
Vanillekipferl, Spekulatius

### Spekulatius-Mousse:

- 400 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 2 EL Spekulatiusgewürz
- 250 g Mascarpone
- 2 frisches Eiweiß (alternativ 150 ml mehr Sahne)

### oder:

### Marzipan-Mousse:

- 400 ml Sahne
- 50 g weiße Schokolade
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1-2 Tropfen Bittermandelöl (wer möchte)
- 250 g Mascarpone
- 2 Eiweiß (alternativ 150 ml mehr Sahne)

### Nougat-Creme:

- 200 g Nussnougat (Backnougat)
- 250 ml Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g Zucker

