Double Chocolate Beeren Dessert im Glas

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN FÜR DIE BEERENFÜLLUNG

180 g TK Beerenmix (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren…)
30 g Zucker
2 Blatt Gelatine

FÜR DEN BROWNIETEIG

65 g Butter
2 Eier, Größe M
35 ml Milch (1,5 %)
55 g Mehl Typ 405

90 g brauner Zucker
65 g Zartbitterschokolade
50 g Pekannüsse

FÜR DIE WHITE CHOCOLATE MOUSSE

3 Eier
300 g Sahne
120 g weiße Kuvertüre
15 g Zucker
20 g Sofort-Gelatine
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Beerenfüllung die Beeren auftauen.
2. Gelatine einweichen.
3. Beeren und Zucker bei geringer Hitze erwärmen bis der Zucker sich auflöst.
4. Gelatine ausdrücken und zu den Beeren geben und unter Rühren auflösen.
5. Beerenmasse grob pürieren und in Silikonformen (ca. 3 x 4 cm) einige Stunden oder über Nacht einfrieren.
6. Den Ofen auf 180° C vorheizen und 6 Gläser mit ca. 300 ml Volumen bereitstellen.
7. Pekannüsse grob hacken.
8. Für den yummy schokoladigen Brownieteig Butter und Schokolade schmelzen, dann erst den braunen Zucker unterrühren, danach die Milch und die Eier zugeben, zum Schluß noch das Mehl und die gehackten Pekannüsse einrühren.
9. Alles auf die Gläser verteilen und für ca. 20 Minuten backen und abkühlen lassen.
10. In der Zwischenzeit für Mousse zubereiten. Dafür die Eier trennen.
11. 200 g Sahne steif schalgen.
12. Eiweiß mit Salz steif schlagen.
13. Kuvertüre zerkleinern und zusammen mit 100 g Sahne schmelzen.
14. Eigelbe und Zucker verrühren.
15. Kuvertüre-Mischung mit der Ei-Zucker-Mischung und der Gelatine schnell und

gründlich verrühren.
16. Steifgeschlagene Sahne und Eischnee unterheben.
17. Die White Chocolate Mousse in jedes Glas geben.
18. In die Mitte jeden Glases eine Portion gefrorene Beeren geben und mit White Chocolate Mousse auffüllen.
19. Mehrere Stunden kühlen, damit die Mousse fest wird.Vor derm Servieren mit frischen Beeren und Nüssen garnieren.