

# Mousse d'amandes

Nicht sehr einfach in der Zubereitung, aber eine zart schmelzende Köstlichkeit.

**Übersetzt man Mousse d'amandes ins Deutsche, dann verliert diese Köstlichkeit auf den ersten Blick etwas an der Faszination. Es heißt dann ganz schlicht Mandelmousse. Probiert man dieses französische Dessertrezept aus und genießt die edle Mousse, dann ist einem wohl völlig egal, wie es heißt. Es schmeckt auf jeden Fall köstlich.**

## Zutaten

- Für das Hippengebäck:
- 25 g Marzipanrohmasse
- 90 g Zucker
- Zimt
- Salz
- 1 Ei
- 75 g Mehl
- 25 ml Sahne
- Für das Mousse:
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 2 Portionsbeutel Instant-Cappuccinopulver
- 4 cl Marzipanliqueur
- 200 ml Sahne
- frische Himbeeren

## Zubereitung

- Backofen auf 180°C (Gas Stufe 3) vorheizen. Marzipanrohmasse zerbröckeln, mit Zucker, etwas Zimt und Salz verrühren. Ei unter die Marzipanmasse rühren, Mehl und Sahne zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Backblech einfetten und dünn mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.
- Aus dünnem Karton einen Kreis von ca. zwölf Zentimetern Durchmesser ausschneiden. Schablone auf das Backblech legen und mit einem Teigschaber etwas Teig in dem Kreisausschnitt dünn verstreichen. Elf weitere Kreise nacheinander auf das Backblech streichen und ca. 5 Minuten backen.
- Marzipangebäck sofort noch heiß vom Blech lösen, acht Hippen mit Hilfe eines runden Holzes oder Stiftes leicht aufrollen, vier direkt über eine umgedrehte Tasse legen und die Ränder etwas nach unten drücken, so dass eine Schale entsteht. Abkühlen lassen.
- Für das Mousse Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren. Cappuccinopulver zugeben und gründlich unterrühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen. Marzipanliqueur zugeben und so lange schlagen, bis eine Creme entstanden ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Creme ziehen. Mousse in Hippenschalen füllen, mit den Hippenröllchen und mit frischen Himbeeren verziert servieren.
- 

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mousse-damandes/>