# Weiße Schoko-Mousse-Kuppel mit Weinbergpfirsich

## Zutaten:

**Für den Teig (Nussbiskuit):**

- 110 g gemahlene Nüsse
- 110 g Puderzucker
- 2 ganze Eier (M)
- 3 Eigelbe und 3 Eiweiße
- 75 g Butter
- 60 g Mehl (Typ 405)
- 50 g Kristallzucker

**Für den Fruchtkern:**

- 200 g Pfirsich
- 30 g Einmachzucker (1:3)

**Weiße Schoko-Mousse:**

- 300 g Sahne
- 160 g weiße Schokolade
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelbe

**Für die weiße Schokoladen-Glasur:**

- 150 g Creme double
- 210 g weiße Schokolade
- 15 g weiße Gelatine (ca. 9 Blatt)
- 100 g Zucker
- 210 g Glucosesirup
- 2 Eigelbe

Extra: Runde Ausstecher (5 cm), Silikonbackform Halbkugelformen (7 cm), Silikonbackform Halbkugelformen (3-4 cm), Spritzbeutel

## Zubereitung

Für den Fruchtkern die Früchte in 0,5 cm große Würfel schneiden. Danach in einem Topf mit 30 g Einmachzucker 5 Minuten rührend kochen. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen, das Fruchtkompott in die kleinen Halbkugelformen geben (siehe nachstehendes Bild). Im Tiefkühler mindestens 4 Stunden einfrieren.

Bild 1: Fruchtfülllung in die Formen füllen

Für den Nussbiskuit die zwei Eier, 3 Eigelbe, gemahlene Nüsse und den Puderzucker in einer Schüssel mit dem elektrischen Rührgerät 8 Minuten schlagen. Das Mehl sieben und ganz kurz unterziehen.

Die Butter vorsichtig schmelzen und beiseitestellen. Die warme (nicht zu heiße) Butter mit etwa 3 EL von der geschlagenen Eigelbcreme vermischen. Die Buttermischung vorsichtig unter die restliche Eigelbcreme heben.

In einer anderen Schüssel die 3 Eiweiße mit 50 g Kristallzucker steif schlagen.

Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen.

Das steif geschlagene Eiweiß unter die Masse ziehen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 0,5 cm hoch verstreichen. Anmerkung: Die Masse reicht für ein halbes Backblech.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-11 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit der Oberfläche auf ein leicht gezuckertes Tuch drehen. Backpapier oben mit kaltem Wasser bestreichen, kurz warten, dann das Backpapier abziehen.

Für die weiße Schoko-Mousse 150 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Die gehackte weiße Schokolade in eine Schüssel geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restliche (150 ml) Sahne steif schlagen.

Zwei Eigelbe und Vanillezucker mit dem elektrischen Rührgerät 5 Minuten schaumig aufschlagen. Dann in einem dünnen Strahl die Hälfte der heißen Sahne zugießen (vorsichtig). Diese Mischung zur restlichen Sahne in den Topf geben und unter Rühren erhitzen bis es andickt. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Ei-Sahnemischung über die Schokolade gießen und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. In eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die geschlagene Sahne unterziehen. Tipp: Wer möchte, kann 1/3 der Schokomasse mit grünem Lebensmittelfarbstoff leicht anfärben.

Für die Schokoglasur die Gelatine einweichen. Den Glukosesirup, den Zucker und 200 ml Wasser 5 Minuten kochen. Die Creme double und die ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Gut verrühren. Die kleingehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Zuckerlösung zugeben. Gut Verrühren, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zum Zusammenstellen 2/3 der Mousse halb in die Silikonformen spritzen (Spritzbeutel benutzen). Mittig eine gefrorene Fruchthalbkugel drücken. Dann mit dem restlichen 1/3 der Mousse bedecken und gleichmäßig verstreichen. Anmerkung: ich habe das Drittel grün gefärbt.

Bild 2: Mousse (2/3 voll) in die Form füllen

Bild 3: Fruchfüllung einfüllen

Zuletzt aus dem Biskuit Kreise stechen und auf die Mousse drücken . Im Tiefkühler ca. 4-6 Stunden (oder über Nacht) gefrieren. Gefrorene Törtchen aus den Formen nehmen und auf ein Gitter setzen. Mit der Schokoladenglasur begießen.  Auf Kokosraspel setzen, mit Pistazien bestreuen und auftauen lassen. Genießen!

Bild 4: Aus dem Biskuit Kreise stechen

Bild 5: Biskuitboden auf die Törtchen setzen

Bild 6: Törtchen nach dem Kühlen aus den Formen drücken

Bild 7: Törtchen glacieren