



KUMABO DESSERT

A receptet megalkotta: Axel Sachem Callebaut® Chef

KAKAÓS KEKSZ

Hozzávalók

250g Corman vaj
400g liszt
1g só
Callebaut Pörkölt mogyoró darabok
25g Cacao Barry Extra brute kakaópor
22/24%
150g porcukor
2 egész tojás

Elkészítés

A vajat a liszttel és a sóval morzsalékosra gyúrjuk, majd hozzáadjuk a többi alapanyagot és egynemű tésztává dolgozzuk. Éjszakára hűtőbe tesszük, következő nap nyújtjuk, kiszúrjuk, és 180°C-on készre sütjük.

CSOKOLÁDÉ MOUSSE

Hozzávalók

280g kristálycukor
120g víz
100g egész tojás
200g tojássárgája
500g Callebaut Origin Kumabo 80,1%
étsokoládé
900g Corman tejszín

Elkészítés

A cukorból és a vízből 118°C-os szirupot főzünk, majd habverőgéppel a tojásanyaghoz csurgatjuk, kihabosítjuk. Hozzákeverjük a felolvasztott csokoládét és felvert tejszínnel lazítjuk. Az elkészült krémet formába töltjük, fagyasztjuk.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kifagyasztott mousse-t kakaóvajos csokoládéval lefűjjük, majd ráhelyezzük a kekszre. Macaronnal és friss málnaszemekkel dekoráljuk.

