

# Schokoringe „Duo“ mit weißem Schokoladen- mousse



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 10 Stück Schokoringe „Duo“ (Art. 70126)
- 400 g Carma Mousse, weiß (Art. 16231)
- 400 ml Wasser
- 40 ml Lavendelsirup

## Nougatsauce

- 60 g Nougatmasse
- 40 ml Rahm
- 10 ml Orangenlikör

## Kumquatragout

- 300 g Kumquat
- 100 g Zucker
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Stange Vanille
- 2 cl Calvados
- 10 Stück Panatellas (Art. 70025, 70030)
- 10 Stück Dekor „Diablo Triangle“ (Art. 70111)
- 10 Minzzweige

## Zubereitung:

Das Moussepulver laut Packungsanleitung aufschlagen und mit Lavendelsirup verfeinern. Im gekühlten Zustand in die Schokoladenringe dressieren.

## Zubereitung Nougatsauce:

Alle Zutaten in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen und kühl stellen.

## Zubereitung Kumquatragout:

Den Zucker hell karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und mit der Vanilleschote, welche zuvor ausgekratzt wurde, um die Hälfte einkochen lassen. Danach mit Calvados abschmecken und die Kumquats, welche zuvor in Scheiben geschnitten wurden, hinzufügen. Abkühlen lassen und zusammen mit der Mousse, den Panatellas und den „Diablo Triangles“ dekorativ anrichten.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH