



# BRETONISCHES MÜRBEGEBÄCK, HASELNUSSSCHEIBEN & SCHOKOLADENNOCKEN

VON RÉGIS JOUBERT,  
VON CHOCOLATS DU CŒUR



 8 Personen

 1 Stunde

 12 Minuten



## Das Mürbegebäck

**1** Alle Zutaten mit der weichen Butter in eine Rührschüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Blattmixer 3 bis 4 Minuten lang mischen.

**2** Mit einer Teigrolle den Teig 4 mm dick ausrollen.

**3** Rechtecke von 11 cm x 2 cm ausschneiden.

**4** Auf ein Backblech legen und bei 160 °C ca. 12 Minuten backen, auskühlen lassen und beiseitestellen.

## Die Mousse

**1** Die kalte Sahne mit einem Mixer aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

**2** In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

**3** Den Zucker in einen Topf mit etwas Wasser geben und bei 117 °C kochen.

**4** Das Eigelb in die Rührschüssel geben, den heißen Zucker in einem kleinen Strahl in die Schüssel gießen und wie ein Sabayon mit dem Schneebesen aufschlagen.

**5** Die Crème fraîche und den Sabyon vorsichtig mischen.

**6** Die Mischung über die Schokolade gießen, dabei darauf achten, dass sich alles gut vermischt, ein wenig wie Mayonnaise.

**7** Die Schokoladenmousse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen.

## Fertigstellung

**1** Etwas in der Mikrowelle leicht erwärmten Brotaufstrich auf einen Teller geben und ein Mürbegebäck darauflegen.

**2** Die mit Milkschokolade überzogenen Haselnüsse mit einem Nudelholz in großzügige Stücke brechen.

**3** Einen Behälter mit heißem Wasser füllen, einen Löffel eintauchen und eine schöne Mousse-au-Chocolat-Nocke formen und auf das Mürbegebäck legen. Den Vorgang dreimal wiederholen.

**4** Brotaufstrich in einen Spritzbeutel geben und die Schokoladennocken verzieren, das Mürbegebäck senkrecht stellen und servieren.

## Für das Mürbegebäck

- › 200 g weiche Butter
- › 80 g Kristallzucker
- › 60 g (ein Beutel) Fairtrade-Kakaopulver „Chocolats du Cœur“.
- › 2 g Glühwein-Gewürze
- › 240 g Mehl

## Für die Mousse au Chocolat

- › 500 g frische Sahne 35 %
- › 60 g Eigelb
- › 80 g Zucker
- › 160 g Fairtrade-Bitterschokolade „Chocolats du Cœur“ 70 %

## Zum Anrichten

- › 1 Glas Fairtrade „Pralinen des Herzens“ Brotaufstrich
- › 1 Glas Haselnüsse mit Fairtrade-Milkschokolade „Chocolats du Cœur“