

“ lasagne “ von ensaimada & weissem schokoladenmousse

...für 8 pax



eigentlich sind es diesen monat zwei rezepte ...
eben das der ensaimada & des weissen mousse; macht ja nichts.
ich kombiniere diese zwei & verwandele sie in eine “lasagne “...
frau könnte auch mille feuilles sagen, wie man möchte
zu prüfen ist es bei mir aktuell als dessert des “mallorca”tisches im april...

500 g mehl 405
75 g zucker
1/2 tl. salz
40 g hefe
knapp 200 ml lauwarme milch
2 el. olivenöl
2 ganze eier
mehl für die arbeitsfläche
200 g weiches schweineschmalz evtl. butterschmalz
etwas fett für das backblech

auf geht's ...

Das Mehl mit Zucker und Salz gut in einer Schüssel vermischen, Hefe in etwas von der lauwarmen Milch und einer Prise Zucker verrühren, in eine kleine Mulde in der Mehlmischung geben, ganz leicht mit etwas Mehl vermischen und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen

Dann die restliche Milch, Eier und Olivenöl dazugeben, mit den Knethaken des Rührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort zum doppelten Volumen aufgehen lassen.

Mit bemehlten Händen circa 10 Kugeln formen und nochmals gehen lassen.

Die einzelnen Kugeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und dann mit dem Nudelholz zu sehr dünnen Fladen ausrollen, mit dem weichen Schmalz bestreichen und von der breiten Seite her vorsichtig aufrollen. Dann müssen die Rollen nochmal etwas ruhen.

Nun die Rollen auf dem gefetteten Backblech zu Schnecken formen. Die Schnecken nicht eng wickeln, denn sie plustern sich regelrecht auf, während der Teig zugedeckt nochmals über Nacht gehen kann.

Morgens dann bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben und circa 15 - 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und sofort 2x waagrecht durchschneiden.

Nun zwischen die Lagen die Schokoladenmousse streichen, mit frischen Früchten umlegen & servieren.....lecker & sensationell.

Eine tolle Variante ist, statt des Schokomousse, Vanilleeis zu verwenden & dann das Ganze noch mit warmer Schokoladensauce.....mmmmh!!!



! bon profit !

© jfk