

**Kochen**

**Christina Speißer-Eberhardinger**

**Donnerstag, den 24.03.2021**

**Savarin mit Buttermilch-Limettenmousse und Mango-Granatapfelsalat  
Für 10 Personen**

**Zutaten:**

**Für die Savarins:**

250g Weizenmehl (Type 405)  
15g Hefe  
15g Zucker  
125g Butter  
75ml Milch  
2 Eigelb (Größe M)  
2 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
Mark einer Vanilleschote  
etwas Abrieb einer Bio-Orange

**Für die Tränke:**

200ml Wasser  
160ml Maracujasaft  
100g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
40ml Rum  
etwas Abrieb einer Bio-Orange

**Buttermilch-Limettenmousse:**

5 Blatt Gelatine  
325g Schlagsahne  
500ml Buttermilch  
125g Puderzucker  
Saft und Abrieb von 4 Bio-Limetten

**Mango-Granatapfelsalat:**

1 reife Mango  
1/2 Granatapfel  
1-2 TL Rohrzucker  
Saft und Abrieb von 2 Bio-Limetten

**Außerdem:**

10 Saverin-Förmchen (Ø 4cm)  
50g Pistazien, gehackt

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Förmchen einfetten.
2. **Für die Savarins** in eine Rührschüssel Weizenmehl, Hefe und Zucker geben.
3. In einem Topf auf dem Herd Butter schmelzen, in eine weitere Rührschüssel geben. Mit Milch, Eigelb, Eiern, Salz, Vanillemark und Bio-Orangenabrieb verrühren. Flüssige Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.
4. Teig in einen Spitzbeutel mit Lochtülle füllen und gerne noch einmal 10 Minuten ruhen lassen (ist aber kein Muss).
5. Savarins im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit **für die Tränke** Wasser, Maracujasaft, Zucker, Vanillemark, Rum und Bio-Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und evtl. in eine Schüssel umfüllen.



7. Gebackene Savarins aus dem Backofen nehmen, aus den Förmchen lösen und in die Tränke tauchen bis sie sich vollgesaugt haben.

Vollgesaugte Savrins auf ein Kuchengitter mit Unterlage stellen.

8. **Für die Buttermilch-Limettenmousse** Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Sahne steif schlagen.

9. Buttermilch mit Puderzucker verrühren und mit Limettensaft und -abrieb abschmecken.

10. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf dem Herd unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine in die Buttermilch rühren, geschlagene Sahne unterheben, in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen bis sie fest ist, am besten über Nacht.

11. **Für den Mango-Granatapfelsalat** Mango schälen, vom Kern lösen, würfeln und in eine Schüssel geben. Granatapfel entkernen und zu den Mangowürfeln geben. Mit Rohrzucker, Limettensaft und -abrieb verrühren und ziehen lassen.

12. **Zum Anrichten** Mango-Granatapfelsalat auf einen Teller geben, den Savarin auf den Mango-Granatapfelsalat setzen. Buttermilch-Limettenmousse auf den Teller setzen, z.B. als Nocken, mit gehackten Pistazien dekorieren.

**Unser Tipp:** Die Savarins kann man schon vorher backen und z.B. eingefrieren. Die Tränke lässt sich ebenfalls schon vorbereiten. Die Buttermilch-Limettenmousse am besten am Vortag zubereiten und den Mango-Granatapfelsalat frisch zubereiten.