# Schoko Mochi

**für 12 Stück | 90 Minuten | 323 kcal**

Ein zarter Schokoladenkern wird mit einem selbstgemachten Sesamsalz verfeinert und von einem hellen Mochiteig umschlossen. Das klingt wie ein Gedicht oder? Und genau daher solltest du diese wunderbare, schokoladige Spezialität aus Japan unbedingt probieren. Wenige Zutaten, leichte Schritte und fertig sind die himmlischen Schoko Mochi!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die leckeren Schoko Mochi bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um die schokoladige, leicht salzige Füllung: Dazu den gerösteten Sesam und das Salz in einen Mörser füllen und fein zerkleinern.
3. Die Sahne in einen Topf füllen und langsam bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen, dann sofort vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit die Schokolade grob zerbrechen und zur heißen Sahne geben. Beides solange miteinander verrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine homogene Masse entstanden ist. Dabei am besten so wenig Luft wie möglich unterheben, also nur sachte rühren und nicht aufschlagen.
4. Das selbstgemachte Sesamsalz zur Schokoladenmasse hinzugeben und kurz miteinander vermischen. Ein verschließbares Gefäß mit Frischhaltefolie oder ähnlichem auslegen. Die fertig gerührte Schoko-Sesamsalz-Füllung in das Gefäß geben, das Gefäß verschließen und bei Raumtemperatur für 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Schokolade wird so zu einer feinen Ganache erstarren und kann danach als Füllung für die Mochi verwendet werden.
5. Nach Ablauf der Kühlzeit, die Füllung mithilfe der Folie aus dem Gefäß heben und mit einem Messer in 12 etwa gleich große Stücke zerteilen. Dann jedes Stück zwischen den Handflächen zu kleinen Kugeln formen. Alle Kügelchen wieder in das Gefäß legen, den Deckel schließen und bis zur Verwendung noch einmal in den Kühlschrank stellen.
6. Jetzt kommen wir zum Mochiteig: Das Klebreismehl durch ein Sieb in eine mittelgroße Schüssel streichen, Zucker hinzufügen und mit dem Wasser gründlich vermischen. Tipp: Zu Beginn ist die Masse sehr zäh, fast klumpig. Nicht irritieren lassen! Immer weiter mit dem Löffel rühren. Der Zucker wird sich langsam auflösen und den Teig nach einiger Zeit wieder verflüssigen. Wenn dich der Teig an Zuckerguss erinnert, ist er fertig gerührt.
7. In einen großen Topf (die mittlere Schüssel aus dem vorherigen Schritt sollte darin genug Platz haben) etwa zwei Finger hoch Wasser füllen und einen Dampfgarer hineinstellen (nur die Füße des Dampfgarer sollten im Wasser stehen). Das Wasser zum Kochen bringen. Tipp: Um den Teig in der Pfanne oder Mikrowelle zuzubereiten, folge meinem Grundrezept für Mochi Teig!

## Zutaten:

- □ 150 g Klebreismehl
- □ 100 g Zucker
- □ 180 ml Wasser
- □ 200 g dunkle Zartbitterschokolade
- □ 200 ml Sahne
- □ 2 TL weißer, gerösteter Sesam
- □ 1/2 TL Salz
- □ 100 g Katakuriko (Kartoffelstärke)

8. Die Schüssel mit dem Teig in den Dampfgarer stellen. Den Topfdeckel mit einem Küchenhandtuch umwickeln (damit das Kondenswasser nicht in den Teig tropft), die Handtuchenden nach oben schlagen und den Deckel auf den Topf setzen. Die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser unter dem Dampfgarer nur ganz leicht köchelt. Den Teig für 15 Minuten dämpfen.
9. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel abnehmen, den Teig mit einem leicht feuchten Löffel umrühren und den Deckel inklusive Handtuch wieder auflegen. Achtung: Verbrennungsgefahr, bitte mit Küchenhandschuhen oder Topflappen arbeiten!
10. Kurz vor Ende der Garzeit Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und großzügig mit Stärkemehl mithilfe eines Siebs bestäuben. Dann die Schüssel, sobald der Teig fertig ist (es sollte ein weiße, zähe, zusammenhängende, nicht mehr flüssige, aber noch leicht feuchte Teigmasse sein), aus dem Dampfgarer nehmen. Mit einem Löffel den Teig aus der Schüssel direkt in das Stärkemehl geben, damit er nicht festklebt. Kurz (etwa 5 Minuten) abkühlen lassen.
11. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, diesen mit etwas Stärkemehl bestäuben. Erst vorsichtig mit den Händen etwas plätten und dann mit einem Nudelholz quadratisch ausrollen. Der Teig sollte nach dem Ausrollen circa 5 mm dick sein.
12. Den Teig mit einem scharfen Messer in 12 etwa gleich große Quadrate teilen. Außerdem die Schoko-Sesam-Kügelchen hervorholen.
13. Jedes Teigstück vorsichtig herauslösen, das überschüssige Stärkemehl zum Beispiel mit einem Backpinsel entfernen und in die Mitte des Teigstücks eine Portion der Füllung platzieren.
14. Jeweils zwei sich gegenüberliegende Teigecken in der Mitte über der Füllung mit den Fingerspitzen fest zusammendrücken, dann die anderen beiden Ecken ebenso zusammenfalten. Die Füllung im Inneren sollte vollständig mit Mochiteig umschlossen sein. Tipp: Dort, wo sich alle Falten treffen, ist die Unterseite der Mochi – daher ist die Optik nicht sehr entscheidend. Die Hauptsache ist, dass der Mochiteig auf der Oberseite nicht einreißt!
15. Alle weiteren Schoko Mochi auf diese Weise herstellen und auf eine Servierplatte legen. Am besten direkt verzehren. Fertig – Itadakimasu!