gastrotel

REZEPT

Armer Ritter 2017

Foto: Langnese

Zutaten für 10 Portionen: Carte D?Or Dunkle Schokolade, 30 cm lange und 1,25 cm dicke Brioche-Scheiben in Kastenform (ohne Rinde), 200 g Schlagsahne, 50 g Wodka, 1 g Zimtpulver, 1 g Vanille, 200 g weiße Schokolade (Pellets)
Zubereitung: Brioche auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes tiefes GN-Blech legen. Schlagsahne, Wodka, Zimt und Vanille zusammen in einen Topf geben und aufkochen. Die kochende Flüssigkeit über die Schokolade geben. Umrühren, bis die Schokolade vollkommen geschmolzen ist. Die warme Masse über die Brioche gießen. Die Brioche in der Frischhaltefolie fest umwickeln und im Kühlhaus lagern.
Sobald die Ganache fest geworden ist, mit einer Ausstechform Scheiben ausstechen oder schneiden. Auf einen Teller Brioche und eine Kugel Carte D?Or Dunkle Schokolade anrichten.