

REZEPT

Tout au Chocolat von erlenbacher



Das Tout au Chocolat von erlenbacher / Foto: erlenbacher

Zutaten für 12 Portionen:

12 Stück Tout au Chocolat; 12 Stück dunkle Schokofußbälle; 250 g Tiefkühl-Himbeeren; 250 g Johannisbeeren; 12 Stück Macarons; 12 Blatt Honigkresse; 200 g Tiefkühl-Johannisbeeren; 200 ml Sahne; 60 g Zucker; 1 g Eisbindemittel; Mark von einer halben Vanilleschote; 1 Eigelb

Zubereitung:

Mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre ein halbes Fußballfeld auf den Teller malen. Ein Stück Tout au Chocolat von erlenbacher und einen Schokoladenfußball aufsetzen.

Tiefkühl-Himbeeren auftauen, mixen und passieren. Mit der Quetschflasche die Himbeersauce auf den Teller dressieren.

Gezuckerte Johannisbeeren und einen Macaron aufsetzen. Mit Honigkresse ausgarnieren.

Die Johannisbeeren auftauen, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne mit dem Mark von einer halben Vanilleschote und 60 Gramm Zucker aufkochen. Eisbindemittel untermixen und mit einem Eigelb die Masse zur Rose abziehen. Johannisbeerpüree zufügen und die Eismasse in der Eismaschine frieren. Johannisbeereis mit einem Löffel abnocken.