

Geeister Erdbeerdome

auf lauwarmem Schokoladen-Chilibiskuit mit Rhabarber

Erdbeerconfit

Holundersirup
Cointreau
Erdbeermark
Erdbeerwürfel
evtl. etwas Zucker marinieren

Erdbeerdome

2 St. Eigelb
3 St. Vollei
500 g frisches Erdbeermark
2 Bl. Gelatine
200 g weiße Schokolade
100 g Buttermilch
200 g geschl. Sahne
Cointreau, Holunderblütensirup, Essig v. grünen Pfeffer

Eier mit dem Erdbeermark warm und kalt aufschlagen, die aufgelöste Gelatine mit der Buttermilch unterziehen, die aufgelöste Schokolade zusammen mit der Sahne unterheben. Zum Schluss mit Cointreau, Holunderblütensirup und dem Essig abschmecken. Förmchen ölen und pudern (Puderzucker) und die Masse einfüllen, anfrieren. Nach dem Anfrieren mit einen kl. Löffel lochförmig etwas Masse abnehmen und das Erdbeerconfit einfüllen, erneut einfrieren. Danach werden die 2 Hälften zusammengesetzt und mit dunkler Kuvertüre abgesprüht.

Schokoladen- Chilibiskuit

50 g Mandelnugat hell MNH (Lubeca)
100 g Marzipanrohmasse MO
100 g Eigelb
30 g Zitronensaft
3 getrocknete Chilischoten
150 g Eiweiß
110 g Zucker
80 g feingehackte Kuvertüre
20 g Kakao
60 g gehackte, grillierte Mandeln

MNH, MO, Eigelb, Zitronensaft, getr. Chili mit dem Stabmixer verquirlen und zusammen mit den anderen Zutaten unter das Eiweiß heben.

Backen bei 180°C, ca. 15- 20 min.

Schoko-Chilisauce

| | |
|-------|--------------------|
| 100 g | Milch |
| 200 g | Sahne |
| 300 g | dunkle Kuvertüre |
| 2 | getr. Chilischoten |

Rhabarbergeflecht

Rhabarber waschen, schälen und auf die gewünschte Länge zuschneiden. Mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und in heißen Läuterzucker zum Pochieren einlegen, flechten.

Viel Spaß wünscht Euer CCC-ler Hartmut Sohn!